Special Catalog

für den Pavillon

Carne pura

<36634300710017

Don. Reg. Stinde

9 g





Special Catalog

für den Pavillon

Carne pura

Allgemeine deutsche Ausstellung
auf dem Gebiete der
Hygiene u. des Rettungswesens

BERLIN

A^o^ 1882.

Collectiv-Ausstellung:
Die rationelle Ernährung des
Soldaten und Arbeiters.

(J. Stinde)



Carne pura.

Was ist „Carne pura“?

Wer giebt uns Auskunft darüber, was Carne pura ist; wozu Carne pura gebraucht wird; was Carne pura mit der hygienischen Ausstellung zu schaffen hat?

Es ist unsere Pflicht als Aussteller, diese Fragen so gründlich wie nur möglich zu beantworten und zwar glauben wir den Wünschen unserer Besucher am zweckmäßigsten zu entsprechen, wenn wir die Antworten der Sachverständigen hier zum Abdruck bringen, welche einer kleinen Gesellschaft bereitwilligst ertheilt wurden, die vor der offiziellen Eröffnung die Carne pura-Ausstellung und ihre Annexe genau durchzumustern sich Zeit nahm.

Es waren eine Dame und zwei Herren, die ein lebhaftes Interesse für alle Einzelheiten bekundeten, als sie erfuhren, zu welchen Zwecken Carne pura dient und von welch' eingreifendem, segensreichem Einfluß die Verbreitung desselben sein wird. Der ältere Herr, dem die Staatswissenschaft nicht fremd war, begehrte namentlich die Beziehungen zu erfahren, in welchen Carne pura zum Volkswohle und zum Volksvermögen stände; die Dame wandte ihre Aufmerksamkeit den hauswirthschaftlichen Einrichtungen und Geräthen zu, auf welche Carne pura verändernd, bessernd und fördernd einwirkte und die deshalb nicht fehlen durften, während der jüngere

Herr eine besondere Freude für die künstlerische Ausführung der Ausstellung des Carne pura an den Tag legte und vorzugsweise sich durch die äußere gediegene Form angezogen fühlte.

Die drei eben genannten Personen waren mit der baulichen Anlage vollkommen einverstanden, so daß dem jüngeren Herrn, der den Pavillon stilvoll und geschmackvoll fand, durchaus kein Widerspruch ward. Als man sich nach dem Namen des Erbauers erkundigte, konnte mit Befriedigung der Herr Rathszimmermeister Fr. Schwager (Berlin, Gneisenaustraße 100) genannt werden. Die Fenster sind von der Firma Louis Westphal & Ganter (Berlin, Schützenstraße 73), nach Zeichnungen von Klein in Berlin gefertigt. Es sind dies keine gewöhnliche Fenster, sondern dieselben stehen in innigster Beziehung zu der Carne pura-Ausstellung, indem sie in bildlicher Wiedergabe die Bereitung des wichtigen Gegenstandes vorführen, dessen Namen die Aktiengesellschaft in Bremen ebenfalls zu dem ihren gemacht hat, nämlich: **Carne pura.**

Auf dem Fenster rechts vom Eingang sehen wir das Schlachten der Thiere; weiter rechts vom Kochherde das Trocknen des Fleisches. Links erblicken wir die Mühle und Presse, und auf dem vierten Bilde die Verpackung der Konserven.

„Diesen vorzüglich ausgeführten Glasgemälden nach zu schließen", sagte der jüngere Herr, „scheint Carne pura ein Fleischpräparat zu sein."

„Und zwar ein reines Fleischpräparat, wie aus dem spanischen Namen Carne pura hervorgeht", äußerte der ältere Herr.

„Eine neue Art von Fleischextrakt?" fragte die Dame den Vertreter der Aussteller.

„Nein!" entgegnete dieser. „Carne pura ist kein

Extrakt aus dem Fleisch, sondern das Fleisch selber, welches nach den Erfindungen von Professor Dr. Franz Hofmann und Dr. C. A. Meinert präparirt, das heißt, in ein haltbares, trocknes Mehl verwandelt wird, in welchem sämmtliche Nährstoffe des reinen Fleisches enthalten sind, dem jedoch das Wasser resp. die Feuchtigkeit fehlt, die das frische Fleisch besitzt.

Allerdings kommt auch Carne pura ebenfalls wie das Fleischextrakt aus Südamerika und zwar aus Buenos Aires zu uns, weil dort die ungeheuren Rinderheerden zur praktischen Verwerthung geradezu auffordern. Liebig suchte diesen Fleischreichthum dadurch nutzbar zu machen, daß er lehrte, die Säfte des Fleisches auszuziehen und einzudicken, aber nachdem festgestellt wurde, daß Fleischextrakt wohl ein Genußmittel ist, das belebt und anregt, nie dagegen als ein Nahrungsmittel gelten kann, welches den Körper auf die Dauer zu erhalten vermag, sind viele Anstrengungen gemacht, den Fleischreichthum Südamerikas für Europa auszunutzen.

Alle diese Versuche fielen jedoch nicht zur völligen Zufriedenheit aus. Denn das auf chemischen Wegen konservirte Fleisch hielt sich nicht auf die Dauer, als Dosen-Konserve kommt dasselbe zu theuer zu stehen, von anderen Methoden der Konservirung gar nicht zu reden, da dieselben trotz der Vertheuerung des Fleisches dasselbe nicht einmal auf kurze Zeit vor dem Verderben zu schützen vermochten."

„Mir scheint, daß ein hoher Preis der Einführung all' und jeder Fleischkonserven hindernd im Wege steht", antwortete der ältere Herr. „Aus diesem Grunde wird Niemand behaupten, das Liebig'sche Fleischextrakt könne dem Volke, das es konsumirt, Nutzen bringen. Für den kleinen Mann ist es viel zu theuer."

„Der Consument des Fleischextraktes ist das wohlhabende Publikum“, lautete die Bestätigung dieser Ansicht. „Es werden in Europa insgesammt mindestens

10 Millionen Reichsmark

für Fleischextrakt ausgegeben, die ins Ausland wandern, obgleich dasselbe das Fleisch niemals ersetzen kann, da ihm der wichtigste Nährstoff des Fleisches: das Eiweiß fehlt.

Carne pura jedoch, das Patent-Fleischpulver (Deutsches Reichspatent Nr. 8599), enthält ca. 70 Prozent animalisches Eiweiß und dabei die sämmtlichen Stoffe, welche sich im Liebig'schen Fleischextrakt finden, bei dessen Bereitung das Eiweiß nicht in Betracht kommt. Deshalb läßt sich das Patent-Fleischpulver zu den gleichen Zwecken benutzen, wie das Fleischextrakt, aber es übertrifft dasselbe, indem es auch ein Nährmittel ist. Es giebt den Speisen, denen es zugesetzt wird, den Wohlgeschmack der Fleischbrühe in höherem Maße als Fleischextrakt und bietet zugleich den entsprechenden Nährwerth der Eiweißstoffe des Fleisches dar. Es vermag daher der Pflanzenkost, welcher es hinzugesetzt wird, den gleichen Wohlgeschmack und die gleichen Mengen von nährenden Substanzen zu geben wie frisches Fleisch, wodurch sie das Wesen und die Bedeutung einer vollkommenen Nahrung erhält. Das theure Fleischextrakt dient lediglich als Genußmittel dem Geschmacke, da es ohne jeglichen Nährwerth ist und insofern der Reiche und Wohlhabende es als Ersatz einer aus Rindfleisch gekochten Bouillon verwendet und sein Nahrungsbedürfniß durch andere Fleischspeisen deckt.

Das Patent-Fleischpulver Carne pura soll jedoch als billige Volksnahrung, als eine schmackhafte und dauerhafte Armee- und Marine-Konserve es möglich machen,

daß die großen Fleischreichthümer der Argentinischen Republik, von Uruguay, Brasilien und den englischen Kolonien Australiens für Europa nutzbar gemacht werden.

Dies kann nur geschehen, wenn Carne pura billig ist.

Die Gesellschaft hofft, daß der Verkaufspreis anfangs 3,50 Mark pro Kilo nicht übersteigen wird.

Um aus deutschem Fleisch zu den gangbaren Preisen die gleiche Menge trockenes präparirtes Patent-Fleischpulver zu erzielen, müßte für 6 Mark 40 Pfennig frisches Fleisch verarbeitet werden."

„Das wäre ein großer Vortheil", sagte der ältere Herr, „besonders wenn das Patentpulver sich unverändert lange Zeit hält."

„Für die Haltbarkeit desselben liegen bereits Beweise vor", lautete die Antwort.

In den Jahren 1876 bis 1880 errichtete Dr. Meinert-Bünau, der technische Beirath der Aktien-Gesellschaft Carne pura (Berlin W., Corneliusstraße 8) eine Versuchsanlage, in welcher mehrere 1000 Kilo Fleisch verarbeitet wurden. Ein Kistchen, mit Patent-Fleischmehl gefüllt, wurde nach Südamerika gesandt, von wo dasselbe, nachdem es dort geöffnet und sein Inhalt tadellos befunden worden war, wieder zurück nach Deutschland gelangte. Die Qualität hatte sowohl im losen, wie im komprimirten Zustand auch nicht den geringsten Nachtheil oder die unbedeutendsten Veränderungen erlitten. In gleicher Weise hat sich das Präparat hier in Deutschland in den verschiedensten Temperaturen und den mannigfachsten Arten von Verpackungen und Lokalitäten bereits seit nunmehr sechs Jahren unverändert erhalten. Erst nach diesen sorgfältigen Ermittlungen wurde das Verfahren zur Herstellung von Fleischmehl nach der Methode

Hofmann-Meinert in fast allen Staaten Europas, Amerikas u. s. w. patentirt. – Professor Dr. M. von Pettenkofer schreibt:

„Ich bewahre schon seit einem Jahre Fleischmehl in einem offenen Gefäße auf, ohne daß es sich im mindesten geändert hätte.

Eines dieser Hindernisse, eine Methode, das Fleisch zu trocknen, zu pulvern und aufzubewahren, ohne daß es von seinem Nähr- und Geschmackswerthe einbüßt, ist durch Professor Hofmanns Erfindung gehoben, und ist es jedenfalls an der Zeit, damit einen Versuch zu machen. Ich werde erklären, daß ich die Sache vom hygienischen und physiologischen Standpunkte aus für werthvoll und nützlich halte."

Es hat das Patent-Fleischmehl noch weitere Vorzüge. Dazu gehört zunächst, daß es in einem kleinen Raum eine große Menge des werthvollsten Nährstoffes enthält. 500 Gramm Präparat in Pulverform nehmen nur etwa 750 Kubikcentimeter Raum in Anspruch, während die entsprechende Menge rohen Fleisches (ca. 2500 bis 3000 Gramm) wenigstens 3200 bis 4000 Kubikcentimeter Raum erfordern würde. Da es nun ferner gelungen ist, das Patent-Fleischmehl in die Form von festen Tafeln oder von Patronen zu bringen, ohne daß sein Nährwerth im geringsten leidet, so ergiebt sich, daß das Präparat für die Ausrüstung im Felde, auf Schiffen, in Festungen, auf Expeditionen, auf Reisen u. s. w. von keiner anderen Konserve übertroffen werden kann.

Eine Kiste von 80 Centimeter im Kubus nimmt wenigstens 470 Kilo Patent-Fleischpulver in Tafeln auf, die 2300 Kilo rohem Fleische entsprechen.

Auf einem Proviantwagen von dreißig Zentnern

Ladefähigkeit können 18 300 Kriegs-Fleischportionen (500 Gramm Fleisch mit Knochen pro Mann) in Gestalt von Carne pura transportirt werden und somit in unmittelbarer Operationslinie der aktiven Armee zum täglichen Bedarf der Truppen zur Stelle sein.

Dazu kommt das geringe Gewicht des Patent-Fleischpulvers gegenüber dem frischen Fleisch, da ihm das Wasser bis auf wenige Prozente entzogen worden ist.

3000 resp. 2500 Gramm rohes Fleisch
wiegen in dem Patent-Fleischpulver nur
500 Gramm.

„Dies Alles ist außerordentlich wichtig und von höchster Bedeutung, sowohl für den Krieg wie für den Frieden", nahm hierauf der jüngere Herr das Wort, „und während Sie sprachen, betrachtete mein Auge unwillkürlich jene Wandgemälde, die sich auf die Verwendung von Carne pura beziehen. Ich sehe da Soldaten im Bivouak abkochen und lese dort oben über der Thür den Spruch Friedrich des Großen: „Wenn man eine Armee bauen will, muß man mit dem Bauche anfangen, denn dieser ist das Fundament davon"; und neben dem Bild die treffliche Sentenz: „Die Courage hat ihren Sitz im Magen." Ein anderes Bild führt mich in die Wohnung des Arbeiters. Malte der Maler nach dem Leben, so ist es ihm wohl gelungen, das Behagen auszudrücken, mit dem sowohl die große, wie die kleine Gesellschaft die zubereiteten Speisen zu sich nehmen."

„Es sind Konserven von Carne pura. — — — Der Maler hat es verstanden, seinen Bildern anmuthige, humoristische und ernste Züge zu ertheilen. Und wer ist der Maler?" —

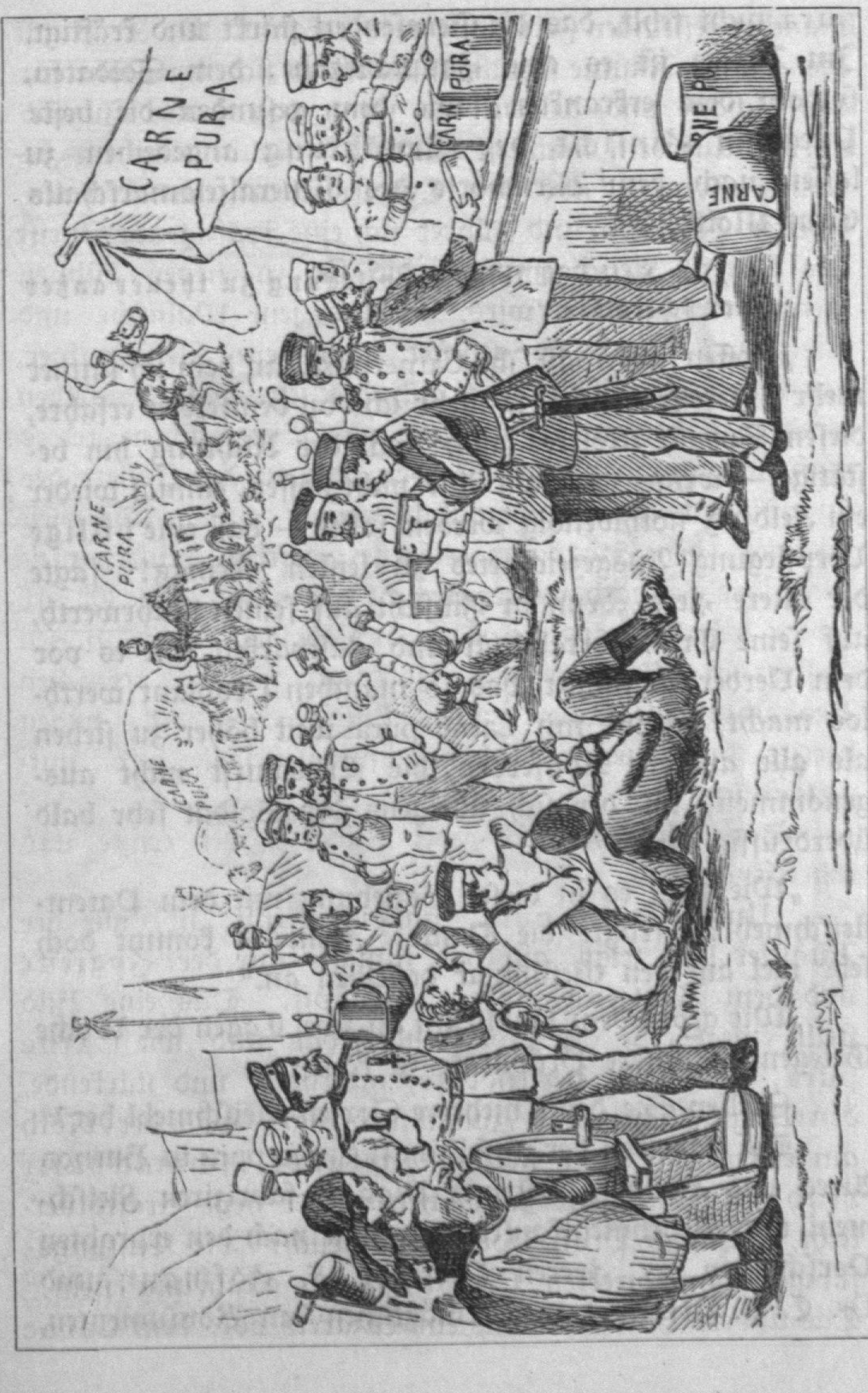
„Gustav Sundblad in Leipzig!"

„Ah, der ist mir aus manchem trefflichen Bilde und

mancher fesselnden Zeichnung wohlbekannt. Wo die Kunst des Hauses Räume schmückt, da bildet sich der Sinn für das Schöne und Angenehme schon von früher Jugend an. — Auf dem nächsten Bilde, ich glaube eine mir bekannte Scenerie aus den Tyroler Alpen zu erkennen, bereiten Touristen und Führer sich eine kräftigende Speise aus Patent-Fleischgemüsen, die sie zu neuen kühnen Bergfahrten stärken wird. — Und jene Walfische und Eisbären? Auch sie gelüstet nach dem Fleischpulver, das sich nach Allem, was ich bis jetzt von demselben erfahren habe, zur Ausrüstung von Expeditionen, sei es nach dem unwirthlichen Norden oder in das Innere des ungastlichen Afrika vorzüglich eignen muß. Wie viele muthige, den Strapazen erlegene Forscher würden vielleicht ihre Heimath wieder erreicht haben, wenn sie Carne pura gehabt hätten. Die diesjährigen Expeditionen Oesterreich-Ungarns und Hollands für die arktischen Beobachtungsstationen und Entdeckungsreisen haben bereits diese neuen Nahrungsmittel bestellt resp. mitgenommen.

Doch ich sehe noch zwei Bilder, zwei ernste und ergreifende!" — —

„Unser Carne pura, gnädige Frau, ist, wie der Künstler hier zeigt, auf das innigste mit der Hygiene und dem Rettungswesen verknüpft. Das eine Bild stellt eine Scene des Nothstandes dar und wie Carne pura, das leicht versendbare, nahrhafte und stärkende, den Unglücklichen das zunächst bringt, was der Noth am ersten ein Ende macht, „gesunde, schmackhafte Nahrung, die dem Schwachen wieder neue Kräfte verleiht, da nach Prof. Voit's Ausspruch: „die Leistungsfähigkeit im direkten Verhältniß zur Nahrung steht!" Das andere Bild führt uns ein Lazareth vor, dem Carne


CARNE PURA
CARNE PURA
CARNE PURA
CARNE PURA
CARNE PURA
CARNE PU

pura nicht fehlt, das die Genesenden stärkt und kräftigt. Im Kriege ist es eine Hauptaufgabe, dem Soldaten, sowohl dem erkrankten, wie dem gesunden die beste Pflege in Hinsicht der Ernährung angedeihen zu lassen nach dem Kernworte des Generalfeldmarschalls Graf Moltke:

„Im Felde ist keine Verpflegung zu theuer außer einer schlechten.“

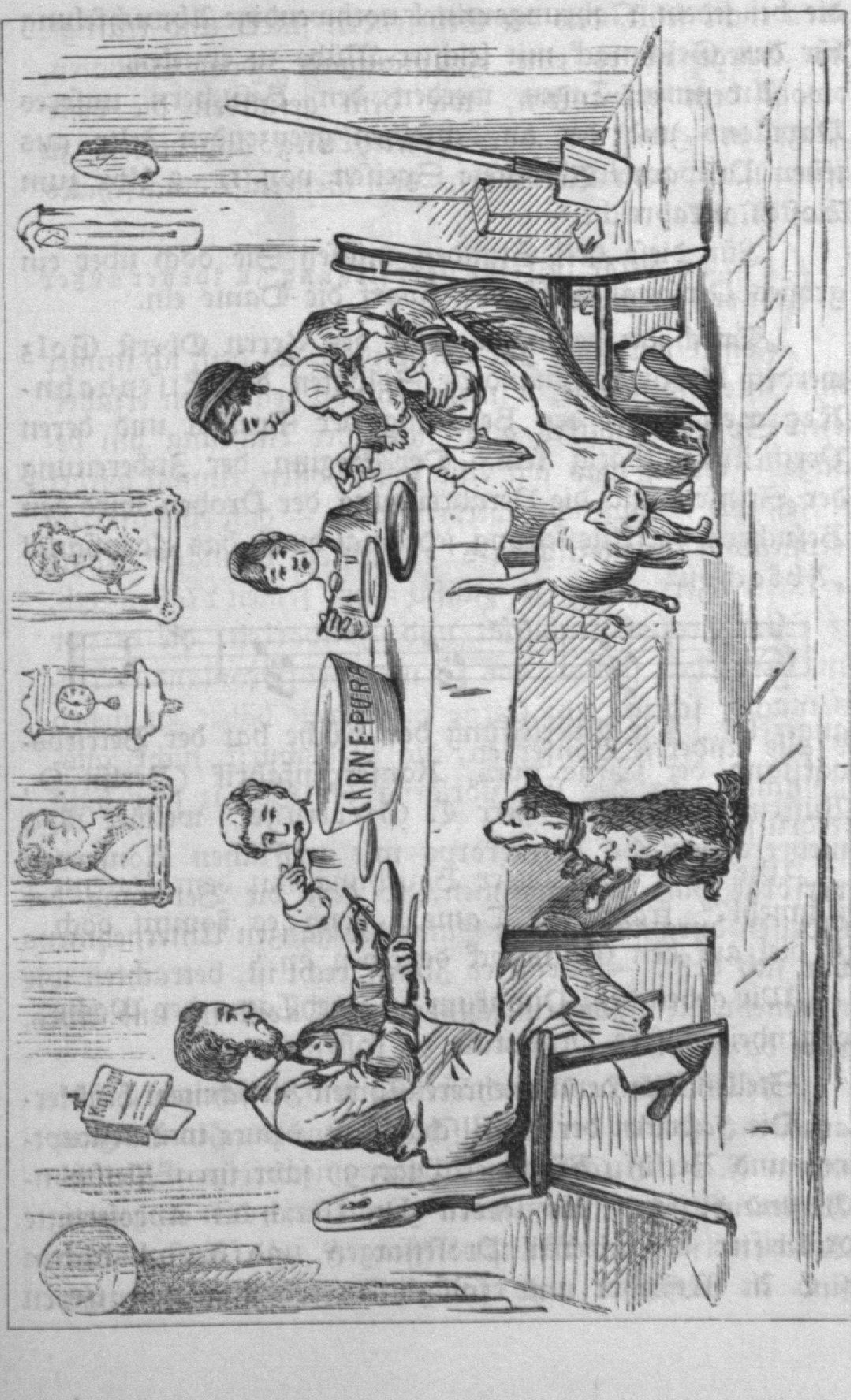
„Hoffen wir, daß Ihr Carne pura, an dem ich immer mehr Interesse nehme, je mehr ich von demselben erfahre, diesen Spruch Moltkes auch nach der Richtung hin bestätige — wenn, was wir Alle nicht hoffen, einmal wieder ein Feldzug nothwendig werden sollte — daß eine billige Verpflegung Ausgezeichnetes zu leisten vermag!“ sagte der ältere Herr, „denn in Hinsicht auf seinen Nährwerth, auf seine Transportabilität und Haltbarkeit, die es vor dem Verderben schützt, das so manchen Proviant werthlos macht, scheint mir Carne pura weit höher zu stehen als alle anderen Konserven, die Erbswurst nicht ausgenommen, an der sich übrigens der Soldat sehr bald überdrüssig ißt!“

„Wie steht es in dieser Beziehung mit dem Patentfleischmehl?“ fragte die Dame, „denn es kommt doch sehr viel auf den Geschmack desselben an.“

„Wir geben dem Publikum an zwei Tagen der Woche Gelegenheit unsere Präparate zu kosten.“

„Stellen Sie denn mehrere Sorten Fleischmehl her?“

„Die Fabriken der Gesellschaft Carne pura in Buenos Aires und Berlin (Küstriner Platz 9) fabriziren Fleischmehl und Fleischmehlkonserven genau nach den erprobten Vorschriften der Herren Professor F. Hofmann und Dr. C. A. Meinert und ermöglichen den Konsumenten,
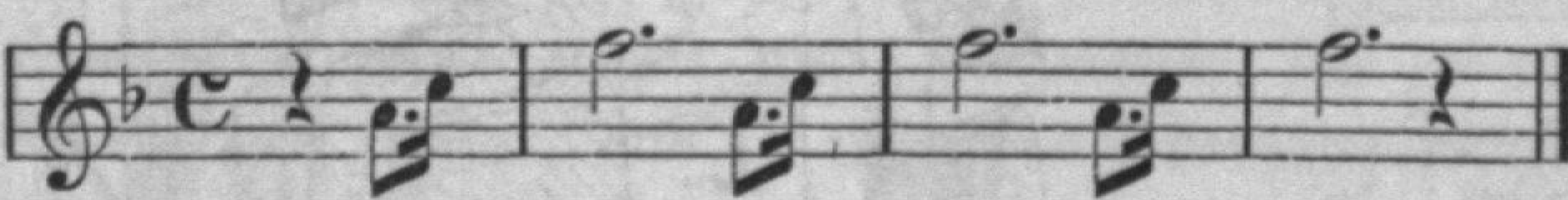

CARNE PURA

die bei jedem Nahrungsmittel nothwendige Abwechselung für den Geschmack mit leichter Mühe zu erzielen.

An jenen Tagen werden den Besuchern unseres Pavillons und der an denselben grenzenden Zelte aus jenen Präparaten bereitete Speisen von 11—2 Uhr zum Kosten verabreicht."

„Für diese drei Stunden müssen Sie doch über ein großes Personal verfügen!" warf die Dame ein.

„Durch die besondere Güte des Herrn Oberst Golz werden hierzu kommandirte Soldaten des Eisenbahn-Regiments bei der Bereitung der Speisen und deren Vertheilung thätig sein. Der Beginn der Zubereitung der Speisen und die Verabreichung der Proben wird den Besuchern der Ausstellung jedesmal durch das Hornsignal „Abkochen"



angezeigt. Die Oberleitung der Küche hat der Betriebsvorstand der Carne pura, Konservenfabrik (Berlin O., Küstriner Platz 9), Herr C. Gierlings, welcher 1870 mehrere deutsche Armeekorps mit trefflichen Konserven versorgt hat, übernommen, so daß die Bereitung der Speisen durchaus in dem Sinne des ganzen Unternehmens vor sich geht. — Wenn es Ihnen recht ist, betrachten wir nunmehr die Kücheneinrichtung des Pavillons und Alles, was dazu gehört.

Die Schränke, Wandtäfelung und die übrigen Tischlerarbeiten, sowie der nach Angaben des Herrn Hauptmann F. H. Buchholtz, Kompagniechef im Eisenbahn-Regiment, und des Herrn Dr. Meinert angefertigte Küchentisch für Militär-Menagen und Anstaltsküchen sind in trefflicher und solider Ausführung von Herrn


CARNE PU
CARNE PURA

Tischlermeister Czach, Berlin, Alexandrinenstraße 109, angefertigt.

Auf dem Küchentische, dessen praktische Konstruktion sich ohne weitere Beschreibung von selbst ergiebt, befinden sich verschiedene Geräthschaften.

Es sind dies:

Eine Fleisch-Schneidemaschine von Emil Leinert, Dresden,

Eine Fleisch-Waage von Bernstein & Co., Berlin.

Eine Rüben-Zerkleinerungsmaschine,

Eine Kaffeemühle.

Hieran schließen sich die **Kartoffel-Schälmaschinen** von **Baaser & Cie.** in Kalk bei Köln am Rhein. Diese Maschinen sind in fast allen größeren Staaten patentirt und schälen je nach der Größe 50 bis 100 Kilogramm Kartoffeln in der Stunde und zwar unter Mitwirkung eines im Innern der Maschine angebrachten Schälapparates, der verstellbar ist, und je nach Wunsch, die Schale der Kartoffeln dicker oder dünner ausfallen läßt. Die Kartoffeln werden, ohne Rücksicht auf ihre Form und Größe, glatt geschält, wobei noch bemerkt werden muß, daß die ursprüngliche Form derselben keineswegs verloren geht. Die tiefen Augen müssen selbstverständlich mit der Hand ausgeschnitten werden. Allen übrigen Schälmethoden gegenüber erzielt die Maschine von Baaser & Cie. bei alten wie bei neuen Kartoffeln eine Ersparniß von 50 Prozent!

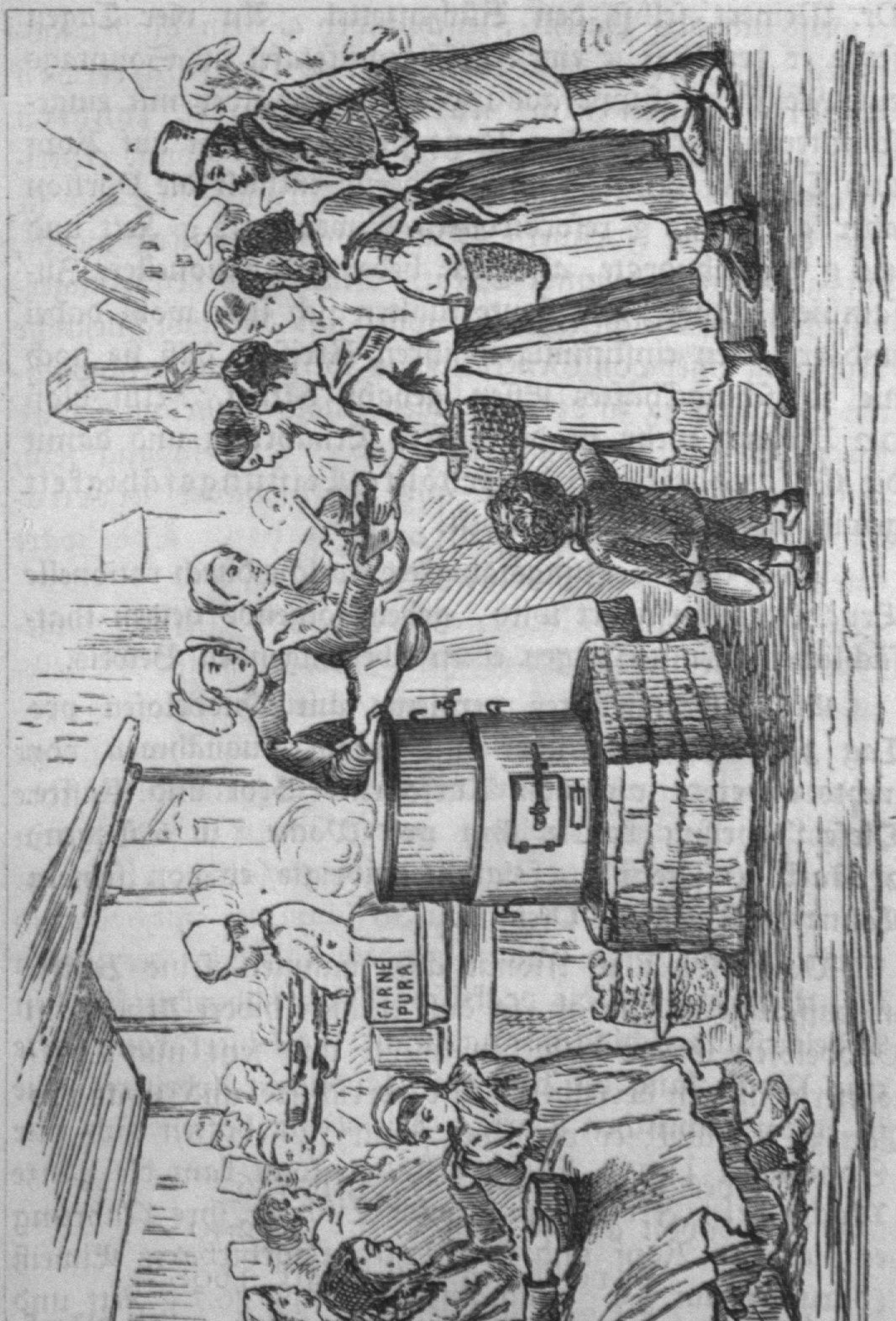
Diese Ersparniß, sowie die Leistungsfähigkeit der Kartoffelschälmaschine von Baaser & Cie. geht mit der Anwendung des Carne pura Hand in Hand, wo es sich um Massenverpflegungen handelt. Denn in Verbindung mit Gemüsen und namentlich mit der Kartoffel


CARNE
PURA

erweist sich das Patent-Fleischpulver als ein Nahrungsmittel, das allen theoretischen, wissenschaftlichen Anforderungen nicht nur gerecht wird, sondern sich auch in der Praxis bewährte und somit experimentell von der Richtigkeit der Ernährungslehre, wie sie von den ersten Forschern Deutschlands entwickelt wurde, ein glänzendes Zeugniß ablegt. Man gebe den Hungerdistrikten, in welchen die Kartoffel fast die ausschließliche Nahrung einer von Generation zu Generation geschwächten Bevölkerung zu der einseitigen Knollennahrung Carne pura und das benöthigte Fett, und es wird möglich sein, mit genügender Ausdauer auch dort wieder arbeitsfähige, kräftige Menschen zu sehen. Das wäre eine Aufgabe für Philanthropen!? —

„Hier wäre vielleicht eine Art von Mission angebracht“, meinte der ältere Herr, „die auch für die leiblichen Bedürfnisse der Armen und Elenden sorgte?“

„Wir hoffen, daß unser Carne pura, dies billige und nahrhafte Präparat, den Menschenfreunden ihre Aufgabe erleichtern wird, welche darin besteht, dem Trauernden Trost und dem Hülflosen Hülfe zu bringen. In welcher Weise das Patent-Fleischpulver nutzbringend wirkt, ersieht man aus folgendem Versuche des Herrn Dr. Meinert, der die praktische Verwendbarkeit für den Arbeiterstand schlagend nachweist. Meinert kontrolirte eine Woche lang die Kost einer ländlichen Arbeiterfamilie in einem sächsischen Dorfe. Die Leute hatten sich nur Sonntag 1 Pfund Fleisch gestattet, sonst kam die ganze Woche kein Fleisch auf ihren Tisch. Ihre Nahrung enthielt pro Kopf und Tag 52,6 g resorbirbares Eiweiß (darunter nur 5,4 g animalisches), dann 36,7 g Fett und 504 g Kohlehydrate für einen Durchschnittspreis von 30,4 Pfennig. Nun machte eine andere Woche hindurch


CARNE
PURA

Dr. Meinert selbst den Küchenzettel. An vier Tagen setzte er der Kost je eine Fleischgemüsetafel zu, Sonntags eine Fleischbrühsuppe aus 100 g Fleischpulver mit eingeschnittenem Brot. Der Preis stellte sich jetzt auf Kopf und Tag auf 30,6 Pfennig – dafür enthielt die Portion aber auch 83,3 g resorbirbares Eiweiß, 52 g Fett und 416 g Kohlehydrate, also eine bedeutend rationellere Zusammensetzung. Die Leute fühlten sich sehr wohl dabei und erklärten einstimmig in ihren Kreisen, daß sie noch nie so schmackhaftes Essen gehabt hätten. Um bloß 0,2 Pfennig mehr ist die bessere Ernährung und damit die Gesundheit und die erhöhte Leistungsfähigkeit gewiß nicht zu theuer erkauft.

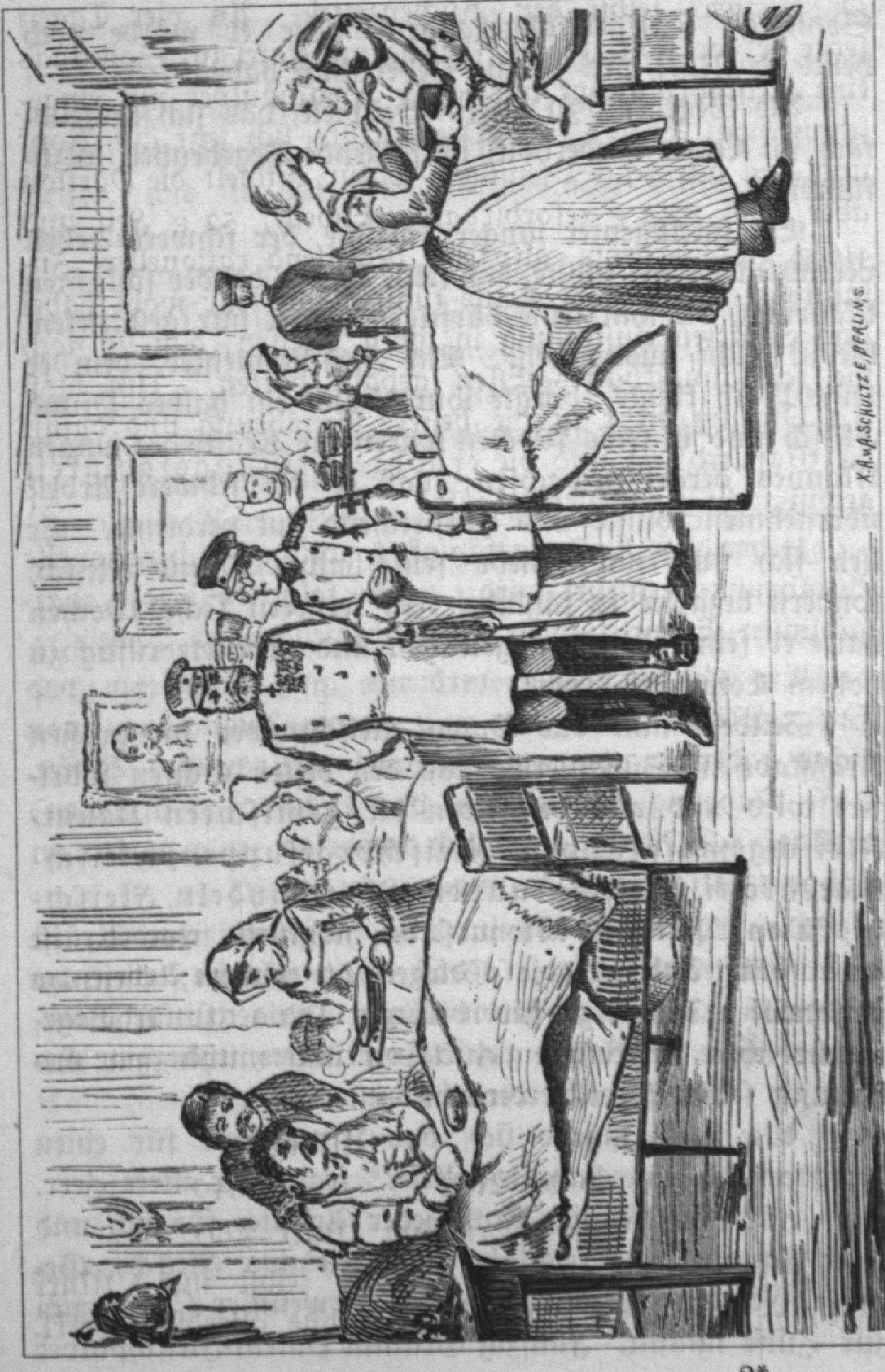
Ueber diese Leistungsfähigkeit, welche durch rationelle Ernährung vermehrt wird, geben folgende beiden thatsächlichen Ermittelungen einen überzeugenden Beweis.

Ein Hüttenarbeiter verdiente am Puddelofen pro Tag 3 Mark, lebte aber mit wenig Ausnahmen von nichts anderem als von Kartoffeln, Brot und Kaffee. Diese Nahrung kostete ihm pro Woche (zu 6 Tagen) 2 Mark 40 Pfennig, folglich erübrigte er von seinem Lohne 15 Mark 60 Pfennig.

Von Monat zu Monat aber nahmen seine Kräfte in auffälliger Weise ab, so daß er die schwere Arbeit am Puddelofen wieder aufgeben mußte und jetzt nur Tagelöhnerdienste in derselben Hütte verrichtete, und zwar pro Tag zu 1 Mark; er verdiente somit

per Woche	Mark	6
davon ab die Kost .	„	2,40
verblieben ihm	Mark	3,60.

Hätte er sich rationell ernährt, selbst mit 1 Mark pro Tag, so wären von seinem Lohne allerdings (exkl.


X.A.v.A.SCHULTZE, BERLIN, S.

Sonntag) 6 Mark abgegangen, aber er würde noch heute 12 Mark pro Woche Ueberschuß haben.

Als Gegensatz zu diesem Beispiele, das sich tausendfach im Leben wiederholt, ist folgende Begebenheit anzuführen:

Ein intelligenter junger Bursche, der schwere Arbeit verrichten wollte, fühlte, daß seine Kräfte bei der schlechten Nahrung, die ihm seine dürftigen Mittel nur gestatteten, hierzu nicht ausreichten. Ein Fleischermeister, dem er seine Noth klagte, borgte ihm täglich ein halbes Pfund Fleisch und in sechs Wochen waren die Kräfte des jungen Mannes derart gewachsen, daß er die schwere Arbeit übernehmen konnte und entsprechend gut verdiente. Er lieh sich nun nicht mehr sein halbes Pfund Fleisch, sondern bezahlte es täglich. In ferneren sechs Wochen hatte er seine Schuld abgetragen und arbeitete rüstig zu hohem Lohnsatze weiter.

Seitdem nun das Patent-Fleischpulver im großen Maßstabe in Südamerika aus den besten Ochsen fabrizirt wird und aus demselben die gemischten Patent-Fleischgemüsesuppen, Fleischbrotsuppen, Fleischmaccaroni, Fleischgraupen, Fleischnudeln, Fleischbiskuits, Fleischbrot u. s. w. hergestellt werden, ist auch dem Arbeiter die Gelegenheit geboten, diejenige rationelle Nahrung für billigen Preis zu erhalten, welche ihm die Kräfte zur Arbeit und mithin zur Erhaltung seiner Familie verleiht."

„Wie hoch würde sich das Mittagbrot für einen Arbeiter und seine Familie stellen?" fragte der ältere Herr.

„Für 50 Pfennige kann jeder Arbeiter für sich und seine Familie eine reichliche Mahlzeit aus Fleisch, Gemüse, Fett und Gewürzen herstellen, wenn er Carne pura zur Hülfe nimmt. Fünfzig Gramm Patent-Fleischpulver

geben mit 1 Liter Wasser eine Fleischbrühe, die kräftiger und wohlschmeckender ist, als wenn sie aus einem halben Pfunde frischem Fleisch hergestellt worden wäre. Selbst der zweite Aufguß überragt noch manche Fleischbrühe, wie sie auf dem Mittagstische vieler Familien erscheint.

Besonders bequem im Gebrauche sind die nach absolut wissenschaftlichen Prinzipien von Dr. Meinert zusammengesetzten und bereiteten Fleisch-Gemüsetafeln der Carne pura-Konserven-Fabrik (Berlin, Küstrinerplatz 9). Die Billigkeit derselben ergiebt sich aus folgender Zusammenstellung:

Eine Kartoffelfleischtafel enthält 121,5 g Eiweiß, 124 g Fett und 267,5 g Kohlehydrat (Stärkemehl), für den Preis von 67,7 Pfg. Eine Bohnenfleischtafel, aus 250 g Bohnenmehl, 80 g Fleischpulver und 280 Fett bestehend stellt sich auf 58 Pfg., eine Linsenfleischtafel (400 g Linsen mehl, 50 g Fleischpulver und 80 g Fett) auf 45,5 Pfg., Fleischzwieback aus Weizenmehl mit 10 pCt. Fleischpulver für 1 Mark das Kilogramm u. s. w.

Nach einer Zusammenstellung von Dr. Meinert kauft man für 25 Pfg. in Erbswurst 27,4 g Eiweiß, das aber dem Fleisch-Eiweiß an Verdaulichkeit bedeutend nachsteht, in Corned Beef 42 g, in Texas Beef 33, in australischem Büchsenfleisch 32,5, in Patent-Fleischpulver aber 70 g, entsprechend dem Eiweißgehalt von 420 g Rohfleisch. Eine Fleischgemüsetafel liefert für 25 Pfg. 48 g Eiweiß, 27 g Fett und 36 g Kohlehydrate.

Man sieht, an Billigkeit ragen die neuen Präparate ganz erheblich über alle anderen hervor und wir wären somit endlich im Besitz einer Konserve, die auch dem Unbemittelten zugänglich ist."

Man nahm nun **die große Kochmaschine** und die übrigen Kochapparate von **Emil Rudolph Damcke** (Charlottenburg, Salzufer 21) in Augenschein und wußte der vorzüglichen Ausführung aller von dieser Firma ausgestellten Objekte kaum genug Lob zu spenden.

Emil Rudolph Damcke fertigt Kocheinrichtungen von den kleinsten Verhältnissen bis zu den größten an; namentlich sind aus seiner Fabrik bereits sehr viele Kücheneinrichtungen für Militär-Menagen hervorgegangen, welche die Aufmerksamkeit der Militärverwaltungen auf sich gelenkt haben. Ganz besonders interessant ist der von dieser Firma nach den Angaben des Herrn Hauptmann F. H. Buchholtz vom Eisenbahn-Regiment konstruirte Bratofen für Militär- und Anstaltsküchen, der sich bereits lebhaften Beifalls erfreut.

Hervorzuheben sind ferner noch Beckers patentirte Kochtöpfe (Deutsches Reichspatent Nr. 6911), welche in der Fabrik von Emil Rudolph Damcke hergestellt werden und in allen größeren Handlungen, welche Haushaltungsgegenstände führen, zu haben sind. Die Becker'schen Patent-Kochtöpfe bestehen aus drei Theilen, aus einem Außentopf, einem durchlöcherten Einsatze und einem nicht durchlöcherten Einsatze. Man kann in denselben die Speisen kochen und dämpfen, wodurch dieselben wohlschmeckender werden, nicht anbrennen, nicht überkochen und keiner fortwährenden Beaufsichtigung bedürfen. Gleichzeitig ersetzen diese Kochtöpfe die Puddingform, wenn man sich des inneren, nicht durchlöcherten Einsatzes bedient, um Milchspeisen, Mehlspeisen, Grützen, Reis, Puddings und Crêmes zu bereiten, während für alle Speisen, welche abgegossen werden sollen, wie Kartoffeln, Gemüse, Eier, Fische u. s. w. der durchlöcherte Einsatz genommen wird.

Die Bratpfannen nach Beckers Patent sind entweder rund oder viereckig und nur mit einem nicht durchlöcherten Einsatze versehen. Dieselben werden festverschlossen, nachdem das zubereitete Fleisch hineingegeben worden ist, welches besonders wohlschmeckend wird und wenig an Gewicht verliert. Bei der Bereitung von Rindfleischsuppe erzielt man mittelst der Becker'schen Patent-Töpfe eine vorzügliche Suppe aus dem Abfall, wie Knochen, Sehnen, Fett u. s. w., der in zweckmäßiger Weise verwendet werden kann.

Will man Milch für Säuglinge zubereiten, so bringe man das Wasser im Außentopf erst zum Kochen, setze dann den Innentopf mit Milch in das heiße Wasser und dann den ganzen Topf nur an eine warme Stelle des Herdes.

Herr Professor Klebs in Prag schreibt, daß in den Becker'schen Patent-Kochtöpfen die Zerstörung von schädlichen Stoffen aus der Reihe der Organismen (Bacterien, Bacillen, Schimmelpilze u. s. w.), welche dem Fleisch oder den Gemüsen anhaften und als Krankheits-Erreger wirken, ermöglicht wird. Vom Standpunkte der Hygiene aus betrachtet, haben die Becker'schen Patent-Kochtöpfe daher einen hohen Werth, der noch durch ihre praktischen, vorhin angeführten Vortheile vermehrt wird.

Auf die Wäschekochtöpfe mit Einsatz sei deshalb an diesem Orte hingewiesen, weil in denselben die Wäsche von allen Seiten gleichmäßig von Dampf und heißem Wasser durchdrungen wird und dadurch Seife und Soda zur sparsamsten und doch wirkungsvollsten Ausnutzung gelangen. Ein Anbrennen der Wäsche kann nicht stattfinden, so daß diese Töpfe, die aus verzinktem oder verzinntem Eisenbleche in verschiedenen Größen geliefert

werden, die Desinfektion einer mit Krankheitsstoffen geschwängerten Wäsche durch hinreichend langes Kochen in Karbolwasser erreicht werden kann. Wäsche von Cholerakranken, oder Patienten, die an Typhus, Blattern, Diphtheritis, Scharlach u. s. w. litten, sowie die mit dem Auswurfe Schwindsüchtiger behafteten Tücher werden in den Becker'schen Wäschekochtöpfen durch langes Kochen unter Verschluß und gleichzeitiger Anwendung von Karbol, Salicylsäure u. a. m. genügend desinfizirt, um ihnen die Ansteckungsfähigkeit zu nehmen. Da nach den neuesten großartigen Untersuchungen des Herrn Dr. R. Koch vom Kaiserl. Gesundheitsamte die Schwindsucht von einer Bacterienart herrührt, die selbst den Auswurf der Tuberkulösen im angetrockneten Zustande wochenlang ansteckungsfähig erhält, so sei auf dies eben angegebene Verfahren zur Desinfizirung der Wäsche im Interesse der Hygiene mit besonderem Nachdrucke hingewiesen!

„Man sieht doch", nahm jetzt der jüngere Herr der Gesellschaft das Wort, „daß selbst ein unscheinbarer und einfacher Gegenstand, wie ein Kochtopf, eine große Bedeutung erlangt, wenn bei seiner Herstellung auf die Errungenschaften Bedacht genommen wurde, welche die Wissenschaft zum Nutzen und Frommen der Menschheit zu Tage förderte. Ich hatte mein Augenmerk zuerst auf das geschmackvolle Arrangement des Pavillons der Gesellschaft Carne pura gerichtet." —

„Jene Uhr ist von Herrn Felsing, jenem weit und breit berühmten, hochgeachteten und höchst reellen Geschäft unter den Linden, jene zweckmäßige, imposante Gaskandelaber in Gestalt von zwei Edelpagen von der alten geachteten und leistungsfähigen Fabrik von C. Kramme (Berlin, Gitschinerstraße 76/77 und Unter den Linden 47)

ausgestellt worden", bemerkte der Vertreter der Gesellschaft.

„Doch nehmen jetzt auch die Kochtöpfe mein Interesse in Anspruch, seitdem mir klar geworden ist, daß selbst ein so einfacher Apparat des täglichen Lebens der Vervollkommnung fähig sein kann. Deshalb bitte ich Sie, mir auch zu sagen, wodurch sich jene Küchengeschirre auszeichnen, die schon im Aeußeren durch ihren herrlichen Metallglanz auffallen?"

„Es sind dies **die nickelplattirten Koch- und Küchengeschirre** von **Fleitmann & Witte** in Iserlohn", lautete die Antwort. „Auf der Frankfurter Patentausstellung erhielten dieselben in dem Ehrendiplom die höchste Auszeichnung. Früher war schönes Kupfergeschirr die Zierde einer Küche, allein, da man weiß, daß Kupfer gar leicht Grünspan ansetzt, wenn nicht sehr sorgfältig verfahren wird und saure Speisen in dem Geschirr stehen bleiben, dessen schützende Verzinnung mit der Zeit schadhaft werden kann, so wurden emaillirte eiserne Töpfe den kupfernen vielfach vorgezogen. Jetzt aber ist das nickelplattirte Geschirr nicht nur ein Ersatz des kupfernen, sondern übertrifft es in hohem Grade.

Man verstand wohl eiserne und Stahlgeräthe galvanisch mit Nickel zu überziehen, allein der Ueberzug ist für unsere Zwecke nicht dauerhaft genug, wogegen das Plattiren der Flußstahlbleche, aus denen die Geschirre hergestellt werden, denselben eine so haltbare Ueberkleidung von reinem Nickel verleiht, daß sie gegen Stoß und Fall, sowie plötzliche Abkühlung gänzlich unempfindlich sind. Die Gefäße können jeder Hitze, auch wenn ihr Inhalt zur Trockne gekocht wurde, ausgesetzt werden, ohne im geringsten Schaden zu erleiden. Selbst Glühhitze ist ihnen nicht nachtheilig, da das Nickel ebenso unschmelzbar

ist wie Schmiedeeisen und sich von dem Flußstahl-Kernmetall niemals abtrennt.

In der Kälte sowie in der Wärme läuft das Nickel weniger an als jedes andere Metall und wird selbst von verdünnten Säuren, wie solche in Speisen enthalten sind, nicht angegriffen. Die Kochgeschirre brauchen daher kaum geputzt zu werden und erhalten nach dem Gebrauch ihren hohen Glanz wieder durch Abwaschen und Abputzen mit einem Lederlappen und etwas Kreide. Das Innere derselben kann, da die Dicke des Nickelüberzuges auf jeder Seite $^1/_{10}$ von der Dicke des Bleches beträgt, mit weißem Sande ausgescheuert werden, wenn sich Speisen angesetzt haben und bedarf es hierbei durchaus keiner besonderen Vorsicht.

Da Nickel, ähnlich wie Eisen, gar keine gesundheitswidrigen Eigenschaften besitzt, können alle möglichen sauren Speisen in den nickelplattirten Gefäßen gekocht werden, ohne daß nachtheilige Wirkungen entstehen, weshalb dieselben auf einer hygienischen Ausstellung einen hervorragenden Platz einnehmen.

Zur Bereitung guter schmackhafter Speisen gehört auch gutes, praktisches Kochgeschirr, und deshalb macht die Gesellschaft Carne pura auf die Verbesserungen auf diesem Gebiete aufmerksam. Sie wünscht, daß die Frau des Arbeiters im Stande sei, ihrem Manne, dem Ernährer der Familie nicht nur eine kräftige, sondern auch wohlschmeckende Speise zu bereiten, denn der Herd allein ist nicht der Mittelpunkt des Hauses, sondern die Speisen, welche auf demselben gekocht werden, tragen zur Erhaltung des Wohlbefindens und des häuslichen Glückes bei. In mancher Familie würde es besser aussehen und freundlicher hergehen, wenn die Frau es verstände, ein befriedigendes Mahl herzustellen, eine Kunst, die jedoch

seltener gefunden wird, als man glauben sollte. Alle diese verbesserten Kocheinrichtungen haben den Zweck, diese Kunst, die namentlich der Frau des Arbeiters eigen sein sollte, zu fördern und zwar um so mehr, da jetzt in dem Patent-Fleischpulver und den Patent-Fleischpulver-Konserven den Frauen ein Material geboten wird, das den Einnahmen des Arbeiters entsprechend die Herstellung kräftiger, nahrhafter und wohlschmeckender Speisen gestattet."

„Ich möchte nun gerne erfahren", sagte die Dame, „in welcher Weise die Speisen bereitet werden?"

„Mit Vergnügen theilen wir Ihnen einige Rezepte und den Küchenzettel mit, nach welchem die Speisen während der Ausstellung hergestellt und verabreicht werden. Wir beginnen mit der Fleischbrühe.

Zur Herstellung einer kräftigen und klaren Fleischbrühe in möglichst kurzer Zeit, genügt es, das Patent-Fleischpulver etwa 15 Minuten in Wasser kochen zu lassen. — Um jedoch das Fleischmehl gänzlich auszunutzen, empfiehlt es sich, vor dem Kochen etwas warmes Wasser auf das Pulver zu gießen, dies etwa eine halbe Stunde stehen zu lassen und dann eine halbe Stunde gelinde zu kochen. Je nach Bedürfniß kann man frisches Wurzelwerk, Sellerie, Möhren u. s. w. hinzufügen, für gewöhnlich genügt es, eine in Viertel geschnittene Zwiebel mitzukochen. Kochsalz wird nach Bedarf hinzugesetzt.

Will man die Bouillon rasch haben, so wird nach 15 Minuten langem Kochen die Fleischbrühe durch ein Tuch gegossen. Das nicht ganz ausgezogene Fleischmehl kann man, da dasselbe einen großen Theil leichtverdaulichen animalischen Eiweißes enthält, den Gemüsen beimischen.

Eine nahrhafte Fleischsuppe mit Kartoffeln wird nach folgendem Rezept erhalten.

Man nimmt 40 g Patentfleischmehl, läßt es in einem halben Liter warmen Wassers etwa eine halbe Stunde quellen und setzt es dann ans Feuer. Während des Kochens thut man 35 g Fett, etwa 500 g in Stücke geschnittene und gekochte Kartoffeln, eine zerschnittene Zwiebel sowie 3 g Salz dazu, läßt alles zusammen tüchtig kochen und gießt, während man die Speise umrührt, reichlich ein Liter Wasser nach. Man erhält gegen $1^1/_2$ Liter (1500 g) dicke, schmackhafte und außerordentlich nahrhafte Speise, die pro Liter nur 15 Pfennig zu stehen kommt.

In gleicher Weise verfährt man, wenn man statt der Kartoffeln Kohlrabi, Sauerkraut, Kohl oder Rüben, Gries, Graupen, Grütze, Hirse oder Mehl nimmt, um Abänderung in den Carne-pura-Suppen zu bewerkstelligen.

Fleischklöße werden aus Patentfleischmehl in der Weise hergestellt, daß man eine der Anzahl der zu speisenden Menschen entsprechende Menge Fleischpulver nimmt und dieselbe mit Ei und etwas in Milch oder Wasser geweichter Semmel zu einer formbaren Masse anrührt. Im Uebrigen verfährt man wie bei der Zubereitung der Fleischklöße aus frischem Fleische. Man kann dieselben nach Belieben braten oder kochen. Zum Braten eignet sich bei der Verpflegung vieler Personen Buchholtz' Bratofen für Menagen, der bereits erwähnt wurde.

Zur größeren Erleichterung der Speisenbereitung bringt nun die Gesellschaft Carne pura Konservenpatronen in den Handel, welche bereits alle Zuthaten enthalten und nur nach Vorschrift mit dem nöthigen Wasser gekocht zu werden brauchen, um ein schmackhaftes Gericht

zu liefern. Zur Herstellung dieser Konserven wurde die Fabrik der Gesellschaft Carne pura in Berlin, Küstriner Platz 9, erbaut und mit den besten technischen Einrichtungen der Neuzeit versehen, die Herr Ingenieur O. Hillig, Berlin, Kesselstraße 12, der Erbauer der Fabrik für das Patentfleischpulver in Buenos Aires, ein äußerst solider und tüchtiger, selten praktischer Ingenieur, anlegte. Auch diese Konserven wird das Publikum Gelegenheit haben zu prüfen, denn es werden an jenen zwei Tagen in der Woche während der Ausstellung bereitet und angeboten:

1) Fleischbrühe aus Carne pura.
Preis pro Tasse 3 Pfennig.

Aus frischem Fleisch bereitet würde die Tasse 9 Pfg., also das Dreifache kosten.

2) Fleischgemüse-Suppe, mit und ohne Kartoffeln, Kraut, Rüben oder ganzen Erbsen, Linsen und Bohnen.

Die Fleischgemüse-Suppe wird aus Carne-pura-Konserven bereitet, die aus Fleischmehl, Fett, Gewürzen und Hülsenfruchtmehl bestehen.

Die Konserve hat folgenden Nährstoffgehalt:

Eiweiß	31 pCt.,
davon sind Fleischeiweiß .	15 „

das nach den Untersuchungen von Prof. F. Hofmann mit 97 pCt. verdaut wird. Außerdem

Fett	22 pCt.
Kohlehydrate (Stärkemehl u. s. w.) .	26 „

Kein anderes Nahrungsmittel — außer Käse — weist einen solchen Gehalt an Nährstoffen auf!

3) Fleischbrot-Suppe (Patent Dr. Meinert) mit Kümmel, sehr nahrhaft, schmackhaft und — billig.
Preis pro Liter 14 Pfennig!!!

4) Patent-Fleisch-Chokolade aus den Fabriken von J. & C. Blooker in Amsterdam.

Diese nahrhafteste und leichtverdaulichste Chokolade (resp. Cacao) besteht aus bestem Cacao und Patentfleischpulver. Auf Reisen, Touren, Expeditionen eins der empfehlenswerthesten Verproviantirungsmittel, und wegen ihrer Leichtverdaulichkeit für Genesende, Schwächliche und Kinder geeignet.

5) Patent-Fleisch-Maccaroni und Graupen aus der Fabrik von C. A. Guilleaume & Söhne in Raderberg bei Cöln giebt mit gebratenem Speck eine sehr schmackhafte Speise. Die Italiener, bekanntlich die sparsamste und arbeitsamste Nation Europas, leben hauptsächlich von Maccaroni, die ein Volksnahrungsmittel ersten Ranges bilden, weil sie wohlschmeckend sind, schnell weich kochen und so gut wie gar keine Zubereitung erfordern. Sie enthalten viermal so viel Nahrungsstoffe als die Kartoffel und daraus erklärt sich der Umstand, daß der Italiener, den man bei Bauten, Steinmetzarbeiten, Tunnel- und Eisenbahnarbeiten u. s. w. von Jahr zu Jahr wegen seines Fleißes und seiner Ausdauer und Anstelligkeit mehr und mehr schätzen lernt, mit scheinbar so wenig Nahrung sich bei Kräften erhält, während der Kartoffelesser leicht ermüdet und — zur Branntweinflasche greift, die der Italiener meidet.

Da in Mittel- und Norddeutschland die germanische Race jedoch, wie es scheint, sich einer anderen Ernährungsweise angepaßt hat als wie der Italiener, so hat man auf diese Eigenthümlichkeit Bedacht genommen und Patent-Fleischmehl-Graupen hergestellt, welche die renommirte Fabrik von C. A. Guilleaume & Söhne in vorzüglicher Qualität liefert, deren „Feld-Maccaroni" zum leicht verwendbaren Proviantmittel für Feldzwecke

sich ganz besonders eignen. Die Patent-Fleischmehl-Graupen ermöglichen im Kriege ein ungemein rasches Abkochen, bei dem gleichwohl ein nahrhaftes und wohlschmeckendes Gericht erzielt wird. Neuesten Datums sind die Carne pura-Graupen pro Kilo 1 Mk., die sich leicht gar kochen und für die arbeitende Klasse bestimmt sind.

6) Patent-Fleischbiscuits und Patent-Fleisch-Zwieback, aus der großartigen und leistungsfähigsten deutschen Cakes-Fabrik von F. Krietsch in Wurzen (Sachsen), werden ebenfalls gratis zum Kosten verabreicht.

Wir finden eine vollständige Musterkollektion der delikaten und vorzüglichen Biscuit-Cakes und sonstigen Präparate aus der Fabrik von F. Krietsch (Wurzen in Sachsen) in dem vom Eingange in den Pavillon rechts gelegenen Zelt.

Zu bemerken ist hier, daß die Zelte von Herrn Louis Halffter in Königsberg ausgestellt sind. Dieselben können in ganz kurzer Zeit abgebrochen und wieder aufgestellt werden und eignen sich deshalb ganz besonders für Ambulancen, Feldlazarethe u. dergl. Der Zeugstoff ist nach einem Verfahren des Herrn L. Halffter wasserdicht gemacht worden und hält selbst die stärksten und andauerndsten Regen von dem Inneren ab.

Die trefflichen Ausstellungsgegenstände von F. Krietsch sind daher, obgleich das Wasser ihr Feind ist, in den Halffter'schen Zelten wohl aufgehoben. Die Güte der Fabrikate, welche den englischen Biscuits von Muntley & Palmers in jeder Beziehung gleichkommen, bedarf keines besonderen Hinweises, wohl aber sind die neuen Carne pura-Gebäcke dieser Firma hervorzuheben. Es sind dies:

Patent-Fleisch-Schiffbrot;
Patent-Fleisch-Biscuits;

Patent-Fleisch-Zwieback;
Patent-Fleisch-Brotsuppe.

7) Büchsenfleisch aus deutschem Ochsenfleisch (System Gierlings)
a. Ochsenfleisch in Bouillon,
b. Gulasch.

8) Kaffee aus Dr. Meinerts Kaffeekonserven.

Die Meinert'schen Kaffeekonserven haben den Zweck, den Kaffee in Substanz auf einen möglichst kleinen Raum zu bringen und so zu präpariren, daß er vom Wasser bei der Bereitung so vollkommen wie nur irgend möglich ausgenutzt werde. Da sich erwiesen hat, daß alle flüssigen Kaffee-Extrakte sich nicht für den Transport eignen, so wird die Meinert'sche Konserve, die allen Anforderungen entspricht, entschieden von praktischem Werthe sein. Der mittelst derselben bereitete Kaffee hat alle Eigenschaften, welche der Poet von ihm verlangt, nach dessen Ansichten ein richtiger Kaffee heiß sein muß wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel und süß — wie die Liebe.

In Bezug auf das Volkswohl ist der Kaffee von größter Wichtigkeit, denn der Kaffee ist der Feind des Branntweins.

Die ärmeren Klassen der Bevölkerung suchen Hunger- und Schwächegefühl durch Branntweingenuß zu vertreiben, so daß die Arbeit noch einige Zeit fortgesetzt zu werden vermag. Aber dadurch wird der Arme, welcher seine Arbeitskraft ohne entsprechenden Ersatz der verbrauchten Körperstoffe durch Branntwein steigert, in Wahrheit ein Hungernder. Er lebt von seinem Kapital statt von den Zinsen desselben. Abmagerung, Kraftlosigkeit, welche nur durch wiederholten und fortgesetzten Genuß von Spirituosen für kurze Zeit gehoben

werden kann, Reizbarkeit, Leidenschaftlichkeit, sich steigernde Lust an der Opposition gegen die bestehenden staatlichen Gesetze, Ordnung und gesellschaftlichen Einrichtungen sind Symptome dieses Hungers, den der Branntweingenuß im Gefolge hat.

Wird aber gar dem Volke von gewissenlosen Händlern ein Branntwein verkauft, der nicht vom Fuselöl befreit wurde, dem aus fluchwürdiger Gewinnsucht vielleicht sogar noch das billige, technisch nur schlecht zu verwendende Kartoffelfuselöl (Amylalkohol) zugemischt wurde, dann kommt zu dem Hunger noch die Vergiftung durch eins der tückischsten Gifte, welches auf das Gehirn wirkt und nach und nach den Menschen in jenen Zustand thierischer Gleichgültigkeit versetzt, in dem er, ohne auch nur einen Versuch zum Aufraffen machen zu können, zu Grunde geht.

Das Kartoffelfuselöl, der schlechte vergiftete Schnaps, verödet Gegenden und Länder. Kartoffelfuselöl ist schlimmer als Opium und Haschisch, verderblicher als Blattern und Typhus und teuflisch, weil es im schlechten, vergifteten Branntwein den Armen der Hungergegenden gereicht wird, die nehmen müssen, was man ihnen giebt und denen nur dann erst zu helfen ist, nachdem ihnen das Gift genommen und ein Nahrungsmittel dafür geboten wird.

Der Kaffee belebt den Menschen und bekämpft sowohl das Ermüdungs- wie das Hungergefühl, ohne je giftig wirken zu können und zu schädigen wie der Branntwein, weshalb auch die Kaffeehäuser für Arbeiter einem Bedürfnisse entsprechen, das immer mehr und mehr erkannt wird.

Das vorzüglichste aller Genußmittel aber ist die **Fleischbrühe.**

Die Fleischbrühe enthält alle diejenigen Bestandtheile des Fleisches, welche in Wasser löslich sind, und übt, in mäßigen Gaben genossen, eine allgemein nervenbelebende Wirkung aus. Die Fleischbrühe ist kein Nahrungsmittel, sondern ein Genuß- und Reizmittel, das die Verdauung anregt, seinen wohlthuenden Einfluß auf das Nervensystem ausübt und die Lust zum Essen auf naturgemäße Weise anreizt, die der Branntwein unterdrückt.

Die Billigkeit des Patent-Fleischmehles, die Leichtigkeit, aus Carne pura eine Bouillon herzustellen, werden sehr bald in den weitesten Kreisen die Erkenntniß wachrufen, daß in Carne pura ein Mittel gegeben ist, jene sozialen Uebelstände erfolgreich zu bekämpfen, welche der Alkohol und das scheußliche Kartoffelfuselöl naturgesetzlich erzeugen müssen.

Dieser wunde Punkt mußte berührt werden, denn ein berühmter Staatsmann, der Earl of Beaconsfield sagt:

> „Die Größe eines Landes hängt in erster Reihe von der physischen Entwicklung seiner Bewohner ab und Alles, was zur Verbesserung des Gesundheitszustandes geschieht, wird zur Grundlage für die Größe und für den Glanz der Nation.“

In der voraussichtlichen Beschränkung des Branntweingenusses durch die kräftigere Nahrung, welche Carne pura gewährt, sehen wir eine Verbesserung des Gesundheitszustandes der Bevölkerung in jenen Gegenden, die mehr als andere unter der Herrschaft des Alkohols und des Fuselöles stehen.“

„Wir sind da auf ein gar ernstes Gebiet gerathen“, nahm der ältere Herr das Wort, „wer aber hätte auch gedacht, daß ein scheinbar so einfacher und selbst-

verständlicher Gegenstand, wie Carne pura, so viele Beziehungen zu so vielen wichtigen sozialen Fragen haben könnte. Nun, als die ersten Kartoffeln von Amerika zu uns herüberkamen, wußte auch Niemand, von welcher schwerwiegenden Bedeutung sie in der Zukunft werden sollten, wenn auch über ihren Nutzen die Meinungen getheilt sind. Für den Landmann giebt es nichts Bequemeres, als Kartoffeln zu bauen, und für den Arbeiter nichts Müheloseres, als sie zu seinem Hauptnahrungsmittel zu machen; aber, wenn ich mich nicht irre, sagen die Männer der Wissenschaft, daß die Kartoffel ungenügend für die Erzeugung der nothwendigen Arbeitskraft ist, den Gesundheitszustand der lebenden Generationen schädigt und einen verderblichen Einfluß auf die körperliche und damit in letzter Instanz auch auf die geistige Weiterentwickelung des Menschengeschlechts ausüben wird. — Man kann schon jetzt sagen, die ausschließliche Kartoffelnahrung macht indolent, körperlich und geistig schwach!

Dazu kommt, daß der Kartoffelesser viel mehr von dieser Nahrung zu sich nehmen muß, um sich zu erhalten, als wenn er eine kräftige Nahrung nimmt. Nach den Angaben des Herrn Grafen zur Lippe verzehrt ein angestrengter Arbeiter in den Gebirgsgegenden des Königreiches Sachsen durchschnittlich 5 kg Kartoffeln täglich. In der Kartoffel ist so wenig Nährstoff und so viel Ballast, daß eine Autorität, Milder, ausgesprochen hat: Es wäre ein großer Segen, wenn die Kartoffel überhaupt von unserem Planeten verschwände."

„Sie wird trotz aller Kartoffelkrankheiten und aller Verdammungsurtheile bleiben", entgegnete die Dame, denn sie ist wohlschmeckend und kann gar mannigfaltig

zubereitet werden. Ist es aber nicht möglich, ihr außerdem die fehlenden Nährstoffe zuzusetzen, damit sie nicht mehr wie Ballast wirkt und den Menschen träge und schwerfällig macht?"

„Gewiß kann man dies, gnädige Frau, und zwar auf einem einfachen und billigen Wege durch — Carne pura. — Aber es wird Mühe kosten, die an Massen von Kartoffeln gewöhnten Personen auf ein kleineres Maß von kräftiger Nahrung zu beschränken. Denn der von letzterer auch ganz ausgefüllte Magen verlangt die übliche Ausfüllung durch Ballast und ruft anfangs ein Hungergefühl oder richtiger das Gefühl der Nichtsättigung hervor, so daß es Ueberwindung kostet, bis der Organismus die Wohlthat der kräftigen Nahrung ganz und voll spürt und die frühere, durch die Kartoffel anerzogene Freßgier einer menschenwürdigen Befriedigung des Nahrungsbedürfnisses Platz macht.

Mit der leiblichen Hülfe muß daher die moralische Unterstützung Hand in Hand gehen, beide ergänzen einander und können nicht getrennt werden. — Carne pura erleichtert Menschenfreunden die Darbringung leiblicher Hülfe an die Stätten der Noth; Carne pura ist dazu berufen, in der Förderung des Volkswohles ein nicht zu unterschätzender, vielleicht ein hervorragender Faktor zu werden, es kommt nur auf das Verständniß dessen an, was das Volk bedarf, und auf das Wollen: wenigstens praktisch zu versuchen, diesem Bedürfnisse Rechnung zu tragen. Solche Versuche werden Anerkennung finden nach dem Worte des Reichskanzlers Fürsten Bismarck, der sagte:

„Ich werde eine jede Bestrebung fördern, welche positiv auf Verbesserung der Lage der Arbeiter gerichtet ist und werde, wenn nur ein

ernster Antrag vorliegt, der auf die Verbesserung des Looses der Arbeiter gerichtet ist, ein freundliches Entgegenkommen zeigen."

Den wissenschaftlichen Nachweis von dem Nährwerth des Carne pura finden Sie geführt in dem großen Werke:

Armee- und Volks-Ernährung.

Ein Versuch

Professor C. v. Voit's Ernährungstheorie für die Praxis zu verwerthen,

von

Dr. C. A. Meinert.

In zwei Theilen. Mit 8 farbigen Tafeln.

Berlin 1880.

Ernst Siegfried Mittler & Sohn.

Man kann dies Buch mit vollem Rechte ein Lehr- und Handbuch der Volksernährung nennen, das Jedermann studiren muß, der sich ernst und energisch mit der wichtigen Frage der rationellen Ernährung des Volkes und der Armeen beschäftigen will. Allerdings ist ein Fortschritt zum Besseren auf diesem Gebiete zu merken, aber er ist erst in seinen Anfängen begriffen. Die rechten Anschauungen über den wahren Werth der Nahrungsmittel müssen erst in das Bewußtsein der Volksfreunde und in das Bewußtsein des Volkes übergehen.

Wenn zur Erreichung dessen etwas beitragen kann, so sind es nicht weniger die verdienstvollen Untersuchungen der Chemiker und Physiologen, deren Beurtheilung und Nutzanwendung selbst dem Gebildeten nur theilweise gelingen, als die nationalökonomischen Werke, wie das des Herrn Dr. C. A. Meinert, welches in ebenso interessanter

wie überzeugender Weise die Resultate der gesammten Bestrebungen in dieser Richtung darbietet. Der erste Band des Werkes enthält: Die neueste Ernährungstheorie und deren praktische Verwerthung bei der Ernährung der Armee mit besonderer Berücksichtigung des Hofmann'schen Patent-Fleischpulvers, der zweite Band: Die Kost in staatlichen und kommunalen Anstalten, die Volksküche und die Kost der arbeitenden Klassen, mit besonderer Berücksichtigung des Patent-Fleischpulvers.

Die Militär-Behörden haben diesem Werke ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt, dessen reicher Inhalt alle einschlägigen Verhältnisse betrifft, während die einzelnen Gegenstände mit großer Sachkenntniß und Gründlichkeit abgehandelt werden."

„Sollte ein umfangreiches Werk von zwei Bänden der Frauenwelt, die doch auch die Pflicht hat, sich mit diesen Dingen zu beschäftigen, nicht zu viel gelehrtes Material darbieten?" fragte die Dame.

„Auch für den Leser, der sich leicht und rasch über das vorliegende Thema zu unterrichten wünscht, ist von demselben Verfasser im gleichen Verlage ein Buch mit dem Titel:

„Wie nährt man sich gut und billig?"

erschienen, das Ihren Anforderungen vollkommen entsprechen wird."

„Liegen schon Versuche vor, die mit Carne pura in Militär-Menagen, Anstalten u. s. w. angestellt wurden?" fragte der ältere Herr.

„Eine ganze Anzahl. Die „Militärzeitung" Nr. 6 1882 bringt aus der Feder eines Oberstlieutenant a. D. v. H. folgenden Passus über Carne pura:

„Wie seine Anwendung im bürgerlichen Haushalt manche Annehmlichkeiten und Ersparnisse ermöglichen wird, so haben praktische Versuche, welche im Haushalte des Arbeiters während einer Woche durchgeführt sind, neben größerer Abwechselung und erhöhtem Wohlgeschmack eine Verdoppelung und Verdreifachung des Nährwerthes der gebotenen Speisen erzielt und erhöhten die Auslage pro Kopf und Tag nur um 0,2 Pf. Wenn es demnach als die Pflicht jedes Einzelnen in autoritativer Lebensstellung erscheint, die Vortheile der neuen Erfindung zu prüfen und ihrer Einführung und Verbreitung event. nach Kräften Vorschub zu leisten, so ist es zwar natürlich, aber auch im höchsten Grade anerkennenswerth, daß anscheinend bereits die aufmerksamen und rührigen deutschen Kriegsverwaltungen derselben ihr Interesse zugewendet haben. Die Verwendung des Fleischpulvers, seine praktische Brauchbarkeit vorausgesetzt, kann einen großen Einfluß auf die Verproviantirung von Festungen und Schiffen, auf die Festsetzung der eisernen Portion und auf die ganze Verpflegung der Armee im Felde gewinnen. Neben der leichteren Nachfuhr würden Millionen gespart werden können, die jetzt in den Taschen der Zwischenhändler, welche das lebende Vieh der Armee nachtreiben, verschwinden, und wenn in dem Augenblicke, wo die höchsten Güter des Vaterlandes auf dem Spiele stehen, die pekuniäre Rücksicht auch erst in zweiter Linie mitspricht, so tritt diese Frage umsomehr bei der täglichen Verpflegung des Soldaten im Frieden in den Vordergrund. Wenn diese ohne nennenswerthe Vertheuerung kräftiger und schmackhafter zugleich gestaltet werden kann, so ist nicht nur das Behagen des Einzelnen gefördert, sondern der Grund gelegt zu einer steten Erhöhung und Vermehrung der gesammten Volkskraft."

„Es wurde soeben auch die Anwendung von Carne pura im bürgerlichen Haushalte betont, das freut mich, denn es scheint mir fast, als wenn auf diesen weniger Rücksicht, als auf das Volk und die Armee, überhaupt auf Massenverpflegung, genommen würde", bemerkte die Dame.

„Auf die letztere haben wir, als auf die schwerste Aufgabe, allerdings unser Hauptaugenmerk gerichtet, aber deshalb vernachlässigt die Carne pura-Ausstellung den bürgerlichen Haushalt keineswegs, denn die Carne pura-Präparate und -Konserven werden Jedem zu billigen Preisen im Handel zugänglich sein und die Haushaltungs-Geräthe, welche hier ausgestellt sind, deren praktische, theils direkt hygienischen Eigenschaften hervorgehoben wurden, werden in den verschiedensten Größen angefertigt, so daß sie auch ohne große Ausgaben in den kleineren und mittleren Haushalt eingeführt werden können. Aus diesem Grunde möchten wir Ihre Aufmerksamkeit auf einen

Petroleum-Gas-Apparat

lenken, der keinem Haushalte fehlen sollte, da er eine Reihe von Vorzügen besitzt, welche die meisten Petroleum-Kochapparate bis jetzt nicht besitzen. Die Erfindung dieses Petroleum-Gas-Apparates, welche von einem Schweden gemacht wurde, ist in Deutschland (Deutsches Reichs-Patent Nr. 13467) patentirt und von Herrn W. J. Wegner, Baumeister für Heiz- und Ventilations-Anlagen (Bureau und Versuchsstation: Berlin SW., Markgrafenstraße 76) erworben worden. Der Petroleum-Gas-Apparat, der auf Wunsch in Thätigkeit gesetzt wird, brennt ohne Docht, vollständig geruchlos und qualmfrei und bringt ½ Liter Wasser in 4 Minuten, bei ¼ Pfennig Unkosten, ins Kochen. Die intensive Hitze und Reinheit der Flamme machen den Apparat auch zum Löthen, Glasbiegen, sowie für mannigfache andere industrielle Zwecke verwendbar.

Bei der Krankenpflege, wo man heißen Wassers oder erwärmter Getränke und Speisen, sowohl des Nachts wie des Tages, benöthigt ist, wurde der Petroleumkocher

bereits zu einem ebenso unentbehrlichen wie bequemen Miniatur-Herd, der in dem Petroleum-Gas-Apparat ohne Docht wesentliche Verbesserungen erfahren hat, die seine Handhabung nur noch angenehmer machen.

Eine Erfindung des Herrn Baumeister W. J. Wegner, die in einer neuen Methode der Rauchverbrennung besteht, ist in dem Kesselhaus der Ausstellung angebracht und kann dort auf ihre Vorzüge, welche in Ersparniß von Brennmaterial, leichter Bedienung, geringen Kosten und Einfachheit der Einrichtung bestehen, geprüft werden. Die Frage der Rauchverbrennung ist für die großen Städte in Wirklichkeit eine „brennende“, denn der Kohlenstaub in der Atmosphäre ist, ganz abgesehen davon, daß er schwärzend, färbend und beschmutzend in die Wohnungen und Gemächer dringt, ein Fremdkörper, der, sobald er in die Lunge gelangt, von dieser ausgestoßen werden muß. Die vermeintlichen desinfizirenden Eigenschaften, welche Einige dem Ruß in der Luft beilegen, sind geradezu absurd, man müßte, um diesen Effekt zu erreichen, schon die Luftröhren zu Schornsteinen machen, und das wäre erst recht verfehlt. William Siemens, eine erste Autorität, ist der Ansicht, daß der Spleen und Selbstmord veranlassende schreckliche Londoner Nebel nur dann aufhören werde, wenn die englische Riesenstadt für jede Feuerstelle eine Vorkehrung zur Rauchverbrennung besäße, oder wenn das Feuerungsmaterial überhaupt ohne Raucherzeugung verbrannt werde.

„Ich hätte in einem Schornsteine die Hygiene wahrhaftig nicht gesucht“, rief lachend der jüngere der beiden Herren aus. „Aber von nun an werde ich die Rauchfänge in zwei Gruppen theilen: in hygienische und gesundheitsschädliche. Allerdings ist man gezwungen, alle

Dinge bis auf ihr Innerstes zu untersuchen, um ihnen Geschmack und Interesse abzugewinnen und ihren wahren Werth zu erkennen!"

„Ich hoffe, daß das ganze Arrangement der Carne pura-Ausstellung und ihrer Annexe deutlich zeigt, daß auch die äußere Umgebung ob der wichtigen Ernährungsfrage nicht vernachlässigt wird. Ein gesunder Geist, der in einem gesunden Körper wohnt, hat auch seine Freude an der äußeren gefälligen Form, denn nur dort sehen wir die Anfänge der Kunst, wo der Nahrungserwerb den Menschen nicht ausschließlich beschäftigt, sondern wo der Mensch gesättigt und ungestört an etwas Höheres denken konnte, als an die Stillung des Hungers. Kunst und Kunstgewerbe sind Erzeugnisse des Friedens; der wilde Kampf ums Dasein, das athemlose Ringen um die Existenz gönnt dem Menschen die Zeit nicht, welche zur Schöpfung des Schönen gehört.

Darum kehren wir wieder zum Gebrauch der Vorväter zurück, die in stiller Beschaulichkeit jedem Geräth einen Sinn zu geben wußten, sei es in bildlichem Schmucke oder mit weisem Worte, und deshalb tragen die Schüsseln, auf denen die aus den Carne pura-Präparaten hergestellten Speisen verabreicht werden, Sinnsprüche ernster und launiger Art.

Die Speisenäpfe und Schüsseln sind aus der rühmlichst bekannten Fabrik von **Villeroy & Boch** (Hauptniederlage Berlin C., Kurstraße 43/44) hervorgegangen.

Die für Ihre Majestät die Kaiserin Augusta, die hohe Protektorin der Hygiene-Ausstellung, und für Se. Majestät den Kaiser und Se. Kaiserl. Hoheit den Kronprinzen angefertigten Schüsseln tragen den Spruch:

Nicht Kunst, noch Fleiß, noch Arbeit nützt,
Wenn Gott der Herr den Bau nicht schützt.

und

Die Courage hat ihren Sitz im Magen.

sowie das treffliche Diktum von Rabelais:

Hunger frißt Kraft.

Auf anderen Schüsseln ist zu lesen:

Wer ißt ohne Hunger,
Der stirbt als Junger.

oder:

Hunger ist der beste Koch,
Der je ward und werdet noch.

oder:

Eet di satt un hol di glatt.

Und so mag manch' Sprüchlein aus alter und neuer Zeit den Speisenden erinnern, daß der Mensch wohl ißt um zu leben, aber doch nicht lebt um zu essen. Der Essende aber möge bedenken, daß es auf dem weiten Erdenrunde gar viel Hungrige giebt, die gesättigt werden wollen, und daß in Carne pura die billige Fleischnahrung Südamerika's der alten Welt zugänglich gemacht worden ist."

„Aber die Menschheit kann doch nicht ausschließlich von Carne pura leben!" rief der jüngere Herr mit einem Anflug von Spott aus, „man sollte doch denken, daß noch andere Nährmittel konservirt, oder konzentrirt, oder präparirt werden könnten, oder wie Sie wollen, damit dieselben der Menschheit besser zu Nutze kommen, als bisher!"

„Wir sind in der glücklichen Lage, auch hierin Ihren Wünschen zu entsprechen", war die Antwort, die dem etwas verdutzt aussehenden Herrn zu Theil wurde. „Wer

sich mit einem einzigen Zweig der Ernährungsfrage beschäftigt, wie hier mit Carne pura der Fall ist, dessen geschärfter Blick sieht gar bald auch auf den Nachbargebieten die nutzbar zu machenden Schätze. Deshalb finden Sie in der Ausstellung »Carne pura« auch die Präparate der

Vereinigten Berliner Milchpächter,
eingetragene Genossenschaft, Berlin C.,
Jüdenstraße 36/37.

Der Zweck dieser Genossenschaft ist, der unreellen Konkurrenz durch den Verkauf unverfälschter guter Vollmilch, abgerahmter (nicht zentrifugirter) Magermilch, täglich frischer Butter und verschiedener Sorten Käse, energisch zu begegnen. Außerdem stellt die Genossenschafts-Meierei verschiedene Meierei-Produkte aus, die im Pavillon von Carne pura dem Publikum zur Prüfung vorgelegt werden. Hiervon nennen wir zunächst die von der Genossenschaft selbst, aus bester Vollmilch hergestellte

Kondensirte Milch
und **doppelt** kondensirte Milch,

welche letztere eine Novität ist, ebenso wie

Kondensirte Buttermilch
und Kondensirte Molken,

welche zum ersten Male auf einer Ausstellung erscheinen und an die sich der aus Molken gewonnene

Milchzucker

anschließt."

„Was in aller Welt sollen kondensirte Buttermilch und kondensirte Molken nützen?" fragte die Dame. „Ich für meine Person wüßte in der That keine Verwendung für dieselben zu ersinnen!"

„Magermilch und Molken enthalten sowohl stickstoff-

haltige Nährmittel — Proteïne — (dies gilt von der Buttermilch) als Milchzucker und Nährsalze, namentlich phosphorsaure Salze (dies gilt von der Molke), aber in beiden ist zu viel Wasser enthalten, als daß diese Nährstoffe die Kosten des Transportes ertragen könnten. Wird nun dies Wasser durch Abdampfen in Vacuum-Apparaten entfernt, so bleibt eine kondensirte Buttermilch resp. Molke zurück, die zum Anrühren von Brotteig vorzüglich geeignet ist und dem Brote die Nährstoffe der Milch einverleibt, die ohne diese Prozedur der Hauptmenge nach nur als Thierfutter Verwendung finden.

Die Genossenschaft der Vereinigten Berliner Milchpächter (Berlin, Jüdenstraße 36—37) nimmt die Priorität des mit kondensirter Buttermilch und kondensirter Molke bereiteten Brotes für sich in Anspruch, da die Idee dieser höchst rationellen Brotbereitung und Verwendung der Nährstoffe der Milch von einem Mitgliede der Genossenschaft herrührt.

Es sei noch bemerkt, daß die Genossenschaft sich unter die Kontrole des vereidigten Gerichts-Chemikers, des Herrn Dr. Paul Jeserich, gestellt hat, um den Konsumenten jegliche Garantie für die Güte und Reinheit ihrer Meierei-Produkte zu bieten!"

„Also auch das Brot, dessen Erfindung doch wohl so alt ist, wie die Anfänge der Civilisation", bemerkte der ältere Herr, „hat noch keine Ruhe und muß sich trotz vielhundertjähriger Erfahrung noch Neuerungen gefallen lassen."

„Der wahre Fortschritt kennt keine Neuerungen, sondern nur den Ersatz des Guten durch das Bessere, die Verdrängung des Schlechten durch das Gute.

Auf dem Gebiete der Brotfabrikation sind in den letzten Jahrzehnten viele Vorschläge gemacht, die alten

Uebelständen abhelfen, namentlich aber eine vortheilhaftere Ausnutzung des Getreides erzielen sollen. Hierauf hinaus ging schon Liebig's Bestreben, der die Hefe durch das sogenannte Liebig-Hardford'sche Backpulper ersetzt wissen wollte, das jedoch insofern keinen Vortheil gewährt, als das mit demselben bereitete Brot wohl an Gewicht weniger verliert (und mehr Brot aus dem Mehle erhalten wird, als wenn Hefe oder Sauerteig zugesetzt werden), aber an Nährwerth ebenfalls einbüßt, weil das Gebäck fest und schwer verdaulich ist und von dem Verdauungs-Apparat nicht genügend ausgenutzt werden kann. Außerdem vertheuert das Backpulver das Brot nicht unerheblich. Dem mit Sauerteig oder Hefe eingeleiteten Gährungsprozeß haften einige Mängel an, die nur mit den Gährungserregern, deren man sich bisher bedient, beseitigt werden können.

Herr Dr. Meinert, der sich eingehend mit dieser Frage beschäftigt, hat nun gefunden, daß ein aus Malz hergestellter Gährungserreger ein Brot von tadelloser Beschaffenheit ergiebt, das sich viel länger frisch erhält, als das mit Hefe oder Sauerteig bereitete Brot, und bedeutend leichter verdaulich ist, als dieses.

Es ist ja keine Frage, daß das jetzige Kommißbrot des Soldaten ein gutes, kräftiges und wohlschmeckendes Brot ist, zumal in Anbetracht des billigen Preises, für den dasselbe geliefert wird; aber deshalb ist nicht ausgeschlossen, daß nicht ein Brot von rationellerer Beschaffenheit als dieses hergestellt werden könnte. In der That übertrifft das mit Malz-Gährungserreger fabrizirte Brot das Kommißbrot an Verdaulichkeit, Haltbarkeit und Wohlgeschmack, ohne mehr zu kosten. Ein Zusatz von kondensirter Mager- und Buttermilch erhöht den Preis des Brotes allerdings um eine Kleinigkeit, doch

steht dieser Aufschlag in keinem Verhältnisse zu dem erhöhten Nährwerthe des Brotes und kann kaum in Betracht gezogen werden, wenn es gilt, eine Truppe bei höchster Leistungsfähigkeit zu erhalten.

Die in den Tagen vom 20. bis 25. April in Ingolstadt vor dem Königl. Bayerischen Kriegsministerium von Herrn Dr. C. A. Meinert angestellten Backproben haben ergeben, daß das Patentmalzbrot in Bezug auf Geschmack und Erhaltung der gewünschten Frische einen wesentlichen Vortheil vor dem bisherigen Sauerteigbrot bietet. Das Brot fand bei den Truppen durchgehends Anklang, besonders Nr. 1 aus Roggenmehl mit 15 g Kleieauszug. Das Patentmalzbrot gewinnt ferner bei längerem Liegen nicht nur an der Schnittfläche ein sehr gutes Ansehen, sondern auch einen höchst angenehmen Geschmack. Der berühmte Prof. v. Voit ist auf die Bitte des Herrn Dr. Meinert bereitwilligst eingegangen, Versuche in seinem Laboratorium in München über die Verdaulichkeit dieses neuen Brotes gegenüber der des bisherigen Sauerteigbrotes anzustellen. Bald werden wir hierüber lesen.

Während der Dauer der Ausstellung wird an zwei Wochentagen Brot- und Weizengebäck nach diesem neuen Verfahren von Herrn Bäckermeister H. Vogel (Berlin O., Holzmarktstraße 55) gebacken, in dem Ausstellungs-Pavillon der Gesellschaft Carne pura den Besuchern desselben zur Prüfung zu Gebote stehen.

Ebenfalls werden die patentirten Malzgebäcke demnächst im Handel zu haben sein und hoffen wir, daß ihr Wohlgeschmack und ihre leichte Verdaulichkeit ihnen alsbald Eingang verschaffen werden, denn nicht allein der chemisch festgestellte Nährwerth eines Nahrungsmittels giebt den Werth desselben an, sondern die Ver-

daulichkeit, die Resorptionsfähigkeit der Nährstoffe ist auch zu berücksichtigen."

„Für billiges Fleisch scheint mir durch die Einführung von Carne pura in einer nicht genug hervorzuhebenden Weise gesorgt zu werden", nahm die Dame das Wort. „Auch das Brot ist einer vielversprechenden Reform durch das soeben besprochene Verfahren zu Theil geworden. Nun fehlt nur noch, um die Dreizahl voll zu machen — die Butter! — denn mit den Butterverhältnissen sieht es gar übel aus!"

„Auch dieser wichtige Artikel ist bereits von unserem Standpunkte aus in Betracht gezogen, da das Fett zu den unentbehrlichsten Nahrungsmitteln gehört. Eine normale Nahrung besteht aus Fleisch, Brot und Fett, von denen jedes eine Gruppe der verschiedenen Nahrungsmittel repräsentirt.

An das Oel des Südländers, das auch schon mit Baumwollensamenöl versetzt zu uns kommt, gewöhnt sich der Deutsche schwer; er verlangt thierisches Fett zu seinen Speisen, Butter, Schmalz (Schweinefett) oder Hammel- und Rinderfett. Von diesen kommen vorzüglich Butter und Schmalz in Betracht.

Schmalz wird in großen Massen von Amerika exportirt, allein in sehr ungleicher Beschaffenheit und oft von zweifelhafter Abkunft. Die ehrlichen Lieferanten von Schmalz müssen unter dem Gebahren der unehrlichen leiden, welche unter dem Namen „amerikanisches Schmalz" zuweilen eine ungenießbare, ekelhafte, fettige Masse herüberschickten, welche, fast zu schlecht für Wagenschmiere, dennoch in den Detailhandel kam und an den Armen verkauft wurde, den die Armuth zwingt, die Waare ohne Murren hinzunehmen, welche gewissenlose

Händler ihm für sein Scherflein verabreichen. Das Vorurtheil gegen amerikanisches Schmalz wird so lange ein gerechtfertigtes bleiben, bis die amerikanischen Schmalzproduzenten eine ausreichende Garantie für ihr Fabrikat übernehmen.

Frische Butter, gute Kochbutter, ist schon dem Mittelstande als Kochfett durchgehends zu theuer und darf in der Arbeiterküche, in Menagen und Massenverpflegungen unberücksichtigt bleiben. Der billigen Butter wird in den letzten Jahren Konkurrenz von Oleo-Margarin-Butter, sog. Kunstbutter, gemacht, die jedoch im Preise der billigen Butter wenig nachsteht und meistens als Ersatz für diese gegeben wird. Amerika sandte in den ersten neun Monaten des Jahres 1880 zwölf und eine halbe Million Pfund (englische Pfund) Oleo-Margarin nach Holland, die dann als Butter in Großbritannien verkauft wurden, wie „der Techniker" berichtet. Auch in Deutschland blüht die Oleo-Margarin-Industrie, aber trotzdem sieht man wenig „Kunstbutter" im Handel, die nur selten unter ihrem wahren Namen verkauft wird.

Sind die thierischen Fette durchgehends für die genannten Zwecke zu theuer, so gilt es, die Pflanzenfette zu prüfen und durch Versuche festzustellen, welche Pflanzenfette durch einfache, rationelle und saubere Behandlung zu einem butterähnlichen, wohlschmeckenden Präparat verarbeitet werden können, damit dem billigen Fleische, wie es in Carne pura geboten wird, auch das unerläßlich nothwendige Fett nicht fehle.

Den Herren Dr. C. A. Meinert, Dr. Paul Jeserich und Herrn Gierlings, ist es nun gelungen, aus reinen Pflanzenfetten und Vollmilch ein Buttersurrogat herzustellen, das in allerdings nur kleinen Pro-

ben ausgestellt werden kann, weil die Einrichtungen zum fabrikmäßigen Großbetriebe noch nicht vorhanden sind. Kleine Mängel, die dem Fabrikate noch anhaften, werden verschwinden, sobald dasselbe mit den Vorsichtsmaßregeln und Finessen angefertigt werden kann, welche nur eine vollkommene Fabrikanlage ermöglicht. Damit dies billige, wohlschmeckende und haltbare Buttersurrogat, das nicht ranzig wird, nicht zu Betrügereien und Fälschungen benutzt werde, kommt es unter dem Namen

India-Butter

in den Handel.

Liefert uns Amerika in Carne pura billiges Fleisch, so müssen die Tropen einen billigen Ersatz der Butter möglich machen, und zwar auf den Wegen, welche die Wissenschaft, zumal die Deutsche, geebnet hat. Das Fett ist zur rationellen Ernährung des Menschen nothwendig, ja unerläßlich, und deshalb mußte demselben nicht minder Aufmerksamkeit geschenkt werden, wie dem Carne pura und dem Brote."

„Sie sind also wirklich der Meinung, daß wenn irgend ein Nahrungsstoff nicht in hinreichender Menge dem Organismus geboten wird, derselbe möglicherweise mehr oder minder geschädigt wird?" fragte der jüngere Herr.

„Für die Richtigkeit dieser Ansicht liegen unzählige Beweise vor. Es sind dies die Arbeiten und Abhandlungen der Physiologen, welche sich mit den Untersuchungen über die Ernährung, über den Stoffwechsel seit Jahrzehnten unter Anwendung aller Hilfsmittel der modernen Wissenschaft beschäftigen. Aber auch das praktische Leben bestätigt den Fundamentalsatz, „daß der Körper sich nicht normal erhalten kann, wenn ihm keine rationelle Kost geboten wird. Der von Gicht und

Fettsucht befallene Schlemmer bildet hierzu ebensowohl eine Illustration, wie der von Kartoffelkost degenerirte schlesische Weber. Die Schädigung des Organismus braucht sich jedoch gar nicht in so auffallender Weise bemerkbar zu machen, um als Beweis für die Richtigkeit dieses Satzes zu dienen, sondern es genügt schon der Umstand, daß der unrationell ernährte Körper gegen krankmachende Einflüsse weniger widerstandsfähig ist, als der rationell ernährte.

Ein höchst interessantes und zum Nachdenken anregendes Beispiel hierzu finden wir in den „Industrieblättern" (Redakteur Dr. E. Jacobson, Berlin N., Müllerstraße 171): Dort wird mitgetheilt, daß in England die Wollsortirer von einer eigenthümlichen Krankheit befallen werden, bei der es sich in einfachen Fällen nur um eine kleine, wieder verschwindende Pustel, in schweren Fällen dagegen um ein sich dazu gesellendes heftiges Allgemeinleiden mit hohem Fieber, Kopfschmerz, Schwindel, Schlaflosigkeit und Delirien handelt. Auffallend war, daß die Symptome der Krankheit sich in der Zeit vom Sonnabend auf Montag steigerten, in der Zeit nämlich, in welcher die Wollsortirer nach erhaltenem Lohne größere Mengen von Brot und Bier zu sich nehmen und in den Wirthshäusern extravagiren. Nun hat Prof. Feser in München nachgewiesen, daß Ratten, welche man mit Milzbrandgift impft, sehr leicht von Milzbrand befallen werden, wenn man sie ausschließlich auf Pflanzenkost setzt, daß sie dagegen den Impfversuchen Widerstand leisten, wenn ihnen bloß Fleischnahrung zugewiesen wird.

Dasselbe Facit ergab sich bei der Wollsortirerkrankheit, denn in 82 Fällen wurde eine Steigerung der Krankheit nach dem Genusse von fleischarmer Nahrung beobachtet, ja mehrfach traten Rückfälle nach

dem reichlichen Genusse von Kohl und anderen Gemüsen auf. Demnach ist Fleischnahrung bei dem ersten Auftreten dieser Krankheit, die wie die meisten durch Ansteckungsstoffe erzeugten Krankheiten mit Frost anfängt, geboten und von Erfolg.

Ueberhaupt ist es längst erkannt, daß die Epidemien das schreckiche Gefolge des Hungers resp. der Entbehrung und mangelhaften Ernährung sind, oder wie wir genauer sagen können:

Der durch unrationelle Ernährung geschädigte menschliche Organismus ist gegen ansteckende Krankheitsstoffe weniger widerstandsfähig als der rationell ernährte.

Im Mittelalter waren Pest und schwarzer Tod der Nachtrab des Hungers. Heutzutage ist der Hungertyphus der gefürchtete Gast, der sich an dem Herde des Armen zur Zeit der Noth niederläßt.

Darum: wo Noth und Mangel auftreten, sorge man für rationelle Ernährung der Menschen in den Nothdistrikten, um Epidemien zu verhüten, und wo Epidemien bereits ausgebrochen sind, kräftige man die Nichterkrankten durch rationelle Ernährung, die aber rasch und in ausreichender Quantität herbeigeschafft werden muß. Rasche Hilfe ist doppelte Hilfe und diese kann gebracht werden durch

fliegende Volks- und Arbeiterküchen!

Laut Schreiben des Kabinet-Sekretärs Ihrer Majestät der Kaiserin-Königin aus Baden-Baden hat Ihre Majestät den Wunsch ausgesprochen, daß die hygienische Ausstellung die Gelegenheit zur Anfertigung von Probe-Herden bieten möge, welche geeignet sind, bei ausbrechenden Nothständen für die erfahrungsgemäß

dann als sehr nützlich und zweckmäßig erprobten Noth- resp. Arbeiterküchen verwandt zu werden.

Durch diesen Allerhöchsten, in Nr. 9 des Correspondenzblattes der Hygiene-Ausstellung veröffentlichten Wunsch veranlaßt, haben die Herren Hauptmann Buchholtz und Dr. Meinert einen solchen transportablen Probe-Herd konstruirt und denselben nach ihren Angaben von dem äußerst tüchtigen und geschickten Klempnermeister Herrn H. Swoboda, Berlin N., Müllerstraße 1a., ausführen lassen.

Herr Dr. Fleitmann in Iserlohn, der Inhaber der berühmten Nickelhütten, unterstützte diese Bestrebungen in opferfreudiger und uneigennütziger Weise durch die Uebernahme der Lieferung von doppelseitig zehnprozentig vernickelten Blechen, die zu diesem Herde erforderlich waren. Den Herren Hauptmann Buchholtz und Dr. C. A. Meinert kam es in erster Linie darauf an, einen transportablen Herd zu konstruiren, der

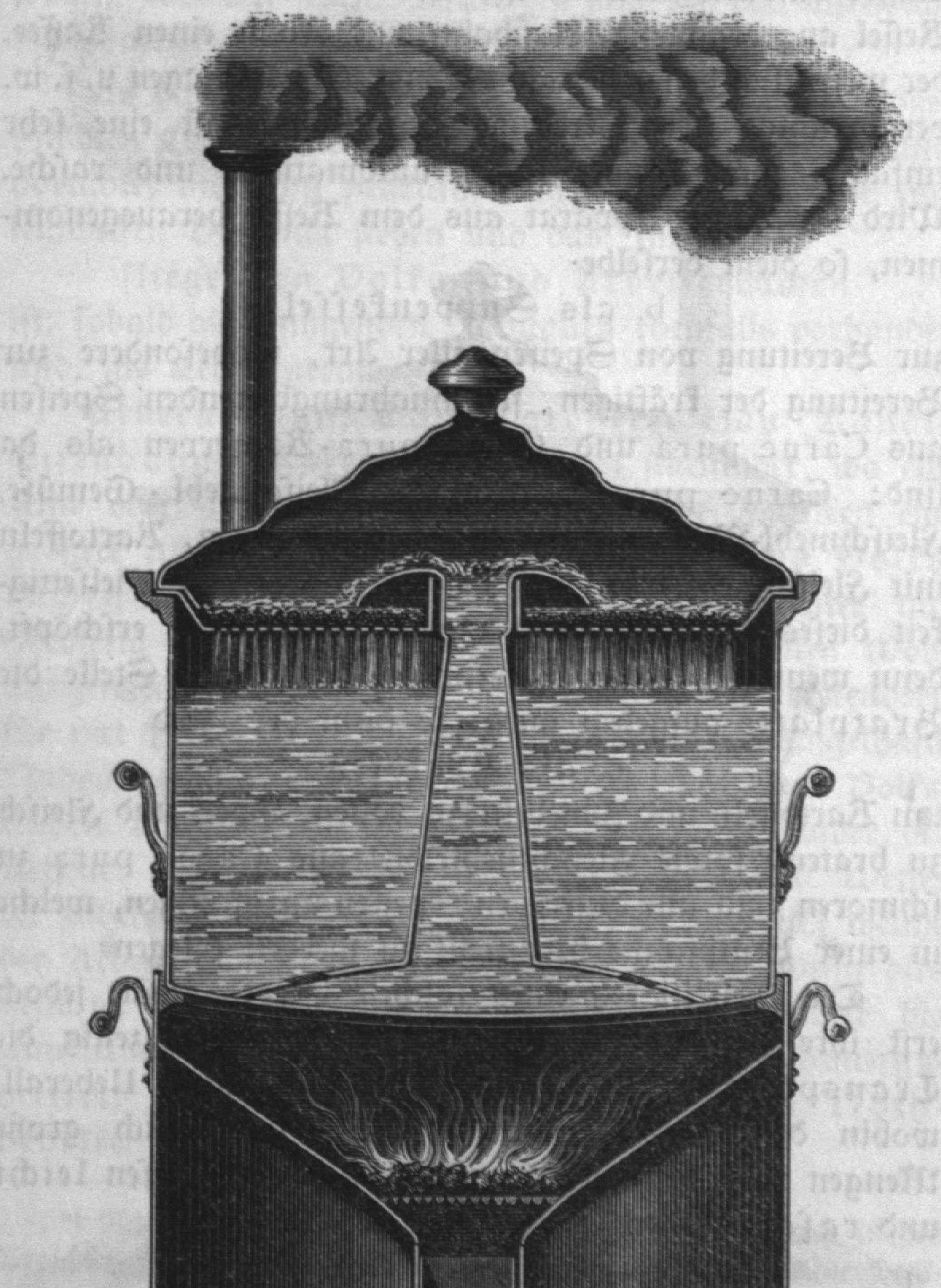
1) so einfach als möglich,
2) so leicht als möglich,
3) so haltbar als möglich,
4) so vielseitig verwendbar als möglich sei.

Der ausgestellte transportable Herd, von dem wir umseitig eine Abbildung geben, entspricht den genannten Anforderungen vollkommen, obgleich er 250 Liter Flüssigkeit in seinem Kessel faßt. Auf diese Weise wird er verwendet:

a. als Kaffeekessel

und zwar für 500 Mann, wenn pro Kopf ½ Liter Kaffee gerechnet wird. Ein beim Transport in den Kessel gelegter Apparat dient zur Aufnahme des Kaffees (für 500 Mann etwa 7 Kilo). Sobald ein Theil des zum Kochen gebrachten Wassers durch den Apparat und den


X.P. v. A. SCHULTZE


X A. u. R. SCHULTZE BERLIN S.

Kaffee hindurchgetrieben ist, öffnet man den unten am Kessel angebrachten Ablaßhahn und erhält einen Kaffee, der wesentlich besser ist, als der bisher in Menagen u. s. w. verabreichte. Die Bereitung des Kaffees ist eine sehr einfache, man könnte sagen automatische und rasche. Wird der Kaffee-Apparat aus dem Kessel herausgenommen, so dient derselbe

b. als Suppenkessel

zur Bereitung von Speisen aller Art, insbesondere zur Bereitung der kräftigen, fleischnahrungbietenden Speisen aus Carne pura und Carne pura-Konserven als da sind: Carne pura-Brotsuppen, Fleischmehl-Gemüse, Fleischmehl-Maccaroni, Fleischmehl-Graupen, Kartoffeln mit Fleischmehl u. s. w. Damit ist aber die Vielseitigkeit dieses transportablen Herdes noch nicht erschöpft, denn wenn der Kessel entfernt und an dessen Stelle die Bratplatte aufgelegt wird, so dient der Herd

c. als Bratofen,

um Kartoffeln und Zwiebeln zu rösten, Speck und Fleisch zu braten, sowie Fleischmehlklöße aus Carne pura zu schmoren und alle diejenigen Speisen anzufertigen, welche in einer Bratpfanne hergestellt zu werden pflegen.

Die Vielseitigkeit eines solchen Herdes erhält jedoch erst ihre wahre Bedeutung, wenn wir gleichzeitig die Transportfähigkeit desselben berücksichtigen. Ueberall, wohin dieser Herd gebracht wird, lassen sich große Mengen von schmackhaften, nahrhaften Speisen leicht und rasch bereiten und zwar:

Kaffee zum Frühstück,
Suppen und feste Speisen zum Mittag,
Kaffee zum Vesper oder Abend.

Kessel und Feuerung können einzeln oder zusammen vermittelst zweier Holzstangen von zwei Männern ge-

tragen, oder auf jedem Lastwagen und mit der Eisenbahn transportirt werden.

Es handelt sich ferner nur darum, daß in großen Städten Centralstellen errichtet werden, auf denen transportable, möglichst praktisch eingerichtete Kochherde zum leihweisen Versandt stehen und das Institut der

fliegenden Volks- und Arbeiterküchen

ist, sobald die genügenden Kapitalien ebenfalls vorhanden sind, ins Leben gerufen.*)

Ueberall nun, wo ein größerer Bau (Kanal-, Eisenbahn-, Hafenbau u. s. w.) stattfindet, wo einzelne oder mehrere einander nahegelegene Fabriken eine größere Anzahl von Arbeitern beschäftigen und Volksküchen nicht in der Nähe sind, die Arbeiter nur schwierig warme Speisen von ihren entfernten Wohnungen erhalten und von Krämern resp. Marketendern für viel Geld wenig und dazu meistens recht mangelhafte Nahrungsmittel bekommen, sind die fliegenden Volksküchen am Platze. Was die Frauen und Kinder der Arbeiter oft aus weiter Ferne bei Wind und Wetter an zubereitetem Essen herzutragen, die Speisen, welche der Arbeiter am Morgen mitnimmt, um sie, wenn dies gestattet wird, an einem warmen Orte der Fabrik bis zum Mittag aufzubewahren, das sind keine Nahrungsmittel, wie sie der Arbeiter bedarf, sondern Nothbehelfe.

*) Man erfährt hierüber Genaueres und Eingehenderes in der Broschüre: „Fliegende Volks- und Arbeiterküchen." Eine Denkschrift der unter dem Allerhöchsten Protektorate Ihrer Majestät der Kaiserin Augusta stattfindenden Ausstellung für Hygiene und das Rettungswesen, gewidmet von Dr. Meinert. Berlin 1882. Ernst Siegfried Mittler u. Sohn, Königl. Hofbuchhandlung, Kochstraße 69/70.

In den fliegenden Volksküchen sind die Speisen Mittags 12 Uhr fertig. Der Arbeiter braucht keine weiten Wege zu machen, um im bedeckten Raume*) für einen geringen Geldbetrag eine warme, kräftige, wohlschmeckende Speise in reinlichem Napfe zu finden.

Er kann in zehn Minuten seine Mahlzeit vollendet haben und sich dann sofort dem Schlafe überlassen, denn das Bedürfniß der Mittagsruhe ist es, welches eine große Anzahl von Arbeitern sich Mittags mit Kaffee und Brot oder der unzureichenden Marketenderkost begnügen läßt, anstatt eine entfernter gelegene Volksküche oder ein Restaurant aufzusuchen.

Daß der Ausfall einer kräftigen Nahrung im Verlaufe des Nachmittages mit Branntwein zu decken versucht wird, ist eine nothwendige traurige Folge der ungenügenden Hauptmahlzeit und erklärt auch den Umstand, daß der Konsum von Spirituosen am Nachmittag auf Bauplätzen u. s. w. größer ist, als am Vormittag, wo der Arbeiter noch von den Kräften zehrt, welche er während der Nachtruhe aufspeicherte.

Damit hinreichende Abwechselung in den Speisen stattfindet und den Sitten und Geschmacksrichtungen der einzelnen Bevölkerung Rechnung getragen werden kann, ist es nothwendig, daß die Rezepte zu den Speisen von den Centralstellen aus, unter Beachtung der in der betreffenden Gegend üblichen Zubereitungsweise, erlassen werden.

Haben die fliegenden Volksküchen schon eine weittragende Bedeutung unter gewöhnlichen Verhältnissen,

---

*) In der Nähe von Bauplätzen u. s. w. lassen sich ohne große Kosten und Mühen Schuppen, Blockhäuser u. dergl. Gelasse errichten, die den genannten Zwecken dienen.

so werden dieselben zur Zeit der Noth zu einem Rettungsmittel unersetzlicher Art, da sie ohne alle baulichen Vorkehrungen sofort in Betrieb gesetzt werden können, um der ersten, heftigsten Noth — dem Hunger — zu wehren, den gefährlichen Folgen einer mangelhaften Ernährung vorzubeugen.

Ohne haltbare, leicht transportable Fleischkonserven — Mehl, Graupen u. s. w. können leicht und rasch in großen Quantitäten beschafft und versandt werden, was mit dem Fleisch dagegen nicht der Fall ist — würden die transportablen Nothstands-Herde jedoch nicht voll zur Geltung kommen und nicht den erwarteten Nutzen stiften, wenn nicht in Carne pura und in den Carne pura-Konserven Nahrungsmittel geboten wären, welche alle nährenden Bestandtheile des Fleisches enthalten, weil Carne pura ja nichts anderes ist, als ein nach wissenschaftlichen Prinzipien hergestelltes Fleischmehl zu billigem Preise!

In der vorhin erwähnten Denkschrift: „Fliegende Volks- und Arbeiterküchen" findet Jeder, der sich für dies wichtige volkswirthschaftliche Thema interessirt, weitere detaillirte Aufschlüsse. Ferner sind in dem Pavillon der Gesellschaft Carne pura auf die rationelle Ernährung bezügliche Schriften von der Königlichen Hofbuchhandlung E. S. Mittler & Sohn, Berlin, Kochstraße 69/70, ausgestellt, und zwar:

Anleitung zur Verwaltung der Truppen-Menagen.

Ein Beitrag zur Militärhygiene

von F. H. Buchholtz,

Hauptmann und Kompagniechef im Königlichen Eisenbahn-Regiment.

Die Militär-Dampfküche und Bade-Anstalt zu Köln
von W. v. Nerée,
Hauptmann und Kompagniechef im Königlich Preußischen Infanterie-Regiment Nr. 131.

Zu dem ebengenannten Werke dient als Illustration ein, von der durch ihre Root-Dampfkessel berühmten Fabrik von Walther & Cie. (Kalk bei Köln) veranlaßtes Bild, die seiner Zeit von Hauptmann v. Nerée eingerichtete Militär-Dampfküche des Infanterie-Regiments Nr. 16 darstellend, das in einer trefflichen lithographischen Wiedergabe vom Hoflithographen Herrn Wilh. Greve in Berlin vervielfältigt wurde.

Ferner:

Wandtafeln über Nahrungsmittelfälschung
von Intendanturrath Braun.

Armee- und Volks-Ernährung.
Ein Versuch
Professor C. v. Voit's Ernährungstheorie für die Praxis zu verwerthen.
In zwei Theilen. Mit 8 lithographirten Tafeln.
Von
Dr. C. A. Meinert.

Wie nährt man sich gut und billig?
Ein Beitrag zur Ernährungsfrage. Mit 8 bunten Tafeln.
Von
Dr. C. A. Meinert.

Zwei Wandtafeln für Schulen, Anstalts- und Militärküchen.
Wie viel Nährstoffe erhält man für 1 Mark
in den üblichsten animalischen und vegetabilischen
Nahrungsmitteln und

Eine Normaltafel für Militär- und Anstalts-küchen für Mittags- und Abendkost
von
Dr. C. A. Meinert.
Verlag der Königl. Hofbuchhandlung von E. S. Mittler u. Sohn.
Die Tafeln sind von dem Kaiserl. Königl. Hoflithographen Herrn Wilhelm Greve lithographirt.

„So wären wir vom Materiellen ausgehend, bei der Literatur der ausgestellten Gegenstände, als deren geistiger Bearbeitung angelangt“, nahm der ältere Herr das Wort, „und ich würde die Erklärung der Objekte des Pavillons Carne pura für beendet halten, wenn ich nicht bereits einige Dinge bemerkt hätte, die mir zur Ernährung des Menschen nicht geeignet erscheinen, wie z. B. die in den Annex-Zelten ausgestellten Lederwaaren.“

„Auch das Leder gehört in unsern Kreis“, war die Antwort, „denn es handelt sich um die Bearbeitung der Häute von jenen Thieren, deren Fleisch uns Carne pura liefert. Das hier ausgestellte Leder ist nach dem Schnellgerbverfahren von Jean & Constantin Ballutschano und Henri Trenk aus Bukarest, jetzt in Berlin, (Deutsches Reichs-Patent Nr. 11031 und Zusatz-Patent Nr. 13122) gegerbt worden, und zwar wurden die Häute in resp. 5–8, 12–15, 15–20 Tagen lohgar gemacht. Die Zerreißungsversuche ergaben für Riemen eine Festigkeit von 400 Kilogramm pro Quadrat-Centimeter Querschnitt. Ferner sei auf die Schmiermasse (Deutsches Reichs-Patent Nr. 13420) aufmerksam gemacht, welche das Lederzeug in ein wasserdichtes verwandelt und die Dauerhaftigkeit des Fußzeugs ohne erhebliche Kosten um ein Beträchtliches erhöht.

Außerdem wurde ein Apparat ausgestellt, um die Reinigung von fauligen Abflußwässern aller

Art aus Fabriken, nach der Methode des Herrn Prof. Dr. J. König zu Münster i. W. zu veranschaulichen.

Die Reinigung der Wässer geschieht dadurch, daß denselben auf einfachste Weise eine genügende Menge Luft zugeführt wird, deren Sauerstoff die fauligen Substanzen vernichtet. Prof. Dr. J. König erreicht diesen Zweck durch das Herabrieselnlassen des Wassers an einem Drahtnetz, wie an dem Apparate ersichtlich ist, mit welchem praktischen Versuche auf der Ausstellung vorgenommen werden sollen.

Bei dem Verlassen des Pavillons der Gesellschaft Carne pura möchte ich Sie noch auf die von Herrn W. Wendt, Kunst- und Handelsgärtner (Berlin, Hasenhaide Nr. 9) angelegten gärtnerischen Dekorationen des zum Pavillon gehörenden Terrains aufmerksam machen, und Sie bitten, einen Blick auf Süß' herrlichen Dachschiefer zu werfen, mit welchem das Dach gedeckt wurde.

Dieser durch seine gleichmäßige, blaugraue Farbe ausgezeichnete Schiefer entstammt den Caseler Brüchen des Herrn P. Süß in St. Paulin bei Trier und gehört nach den Aussprüchen Sachverständiger zu den besten Qualitäten Schiefer, die zu Bauzwecken verwendet werden können, zumal derselbe selbst nach den Aussprüchen englischer Architekten dem berühmten englischen Dachschiefer nicht nachsteht und denselben in der Billigkeit übertrifft. Das Dach des Pavillons ist nach altdeutscher Art vom Obermeister Keller, Berlin, Engelufer, gedeckt worden. Dieser Herr hat auch die Vertretung dieses Schiefers übernommen.

Von dem Pavillon grüßt Sie die Inschrift Carne pura; wir hoffen, daß dieses Wort Ihnen von nun an kein räthselhaftes mehr sein wird, sondern ein bekanntes,

wohl vertrautes, an das sich die bedeutsamsten Fragen in Bezug auf das Volkswohl knüpfen.

Unser erhabener Kaiser und Herr, Wilhelm I., König von Preußen, bezeichnet:

„als die höchste Aufgabe jedes Gemeinwesens, welches auf den sittlichen Fundamenten christlichen Volkslebens steht, die rechten Mittel und Wege der Armeeversorgung zu finden.“

Und als eines dieser Mittel ist nach wissenschaftlicher und praktischer Erfahrung das Patent-Fleischpulver zu betrachten, das aus Buenos-Aires durch deutsche Kaufleute und deutsches Kapital zu uns gelangende:

Carne pura.

Dr. J. Stinde.

Gedruckt in der Königl. Hofbuchdruckerei von E. S. Mittler & Sohn in Berlin, Kochstraße 69. 70.

Kollektiv-Ausstellung
Carne pura.

Pavillon mit Annexen.

Diese Ausstellung, welcher die Idee zu Grunde liegt, eine rationelle **Ernährung des Soldaten und Arbeiters praktisch und theoretisch vorzuführen**, ist von **Dr. C. A. Meinert**, erstem technischen Beirath der Aktien-Gesellschaft Carne pura, im Auftrage und für diese Gesellschaft **arrangirt worden.**

Der Pavillon ist in allen seinen Theilen, mit Ausnahme der Kochvorrichtungen und Kochapparate, von der Aktien-Gesellschaft Carne pura erbaut und eingerichtet worden.

Auf nachfolgenden Blättern sind die einzelnen Aussteller und die Ausstellungsgegenstände verzeichnet.

Die Fabrik ist zum Abschluß von Lieferungsverträgen zu den günstigsten Bedingungen bereit und übernimmt insbesondere die Verpflegung der Truppen im Frieden und im Feld mit Konserven aller Art.

Fabrikmarke. Carne pura Gesetzlich geschützt.

Offizieren, höheren Verwaltungsbeamten, Aerzten und Hygienikern steht gegen vorherige Meldung im Büreau der Eintritt in die Fabrik, Berlin, Küstrinerplatz 9, jederzeit frei.

In den Fabriken werden hergestellt:

1. **Carne pura — Patentfleischpulver.**
2. **Patentfleischgemüse** (verschiedene Sorten).
3. **Patentfleischbrotsuppe** (nach Dr. Meinerts Patent).
4. **Patentfleischgraupen** (wird in der Fabrik von C. A. Guilleaume Söhne Raderberg für die A.-G. Carne pura hergestellt).
5. **Büchsenfleisch** (aus bestem deutschen Ochsenfleisch) in Bouillon
6. **Goulasch**
7. **Braten**
8. **Hammelfleisch** in Reis

(5.–8.: in Blechdosen.)

9. **Kaffeekonserven.**
10. **Patentfleisch-Armeezwieback**
11. **Patentfleisch-Schiffsbrot**
12. **Patentfleisch-Bisquits**

(10.–12.: werden in der Fabrik von F. Krietsch, Wurzen (Sachsen), für die A.-G. Carne pura hergestellt.)

13. **Carne pura-Chocolade**
14. **Carne pura-Cacao**

(13.–14.: werden in den Fabriken von Blooker & Co., Amsterdam, f. d. A.-G. Carne pura hergestellt.)

15. **Pferdekuchen.**

Preiskourante und Proben stehen zu Diensten.

☞ Während der Dauer der Ausstellung werden an jedem Montag und Donnerstag von 11 bis 2 Uhr von den obenbezeichneten Konserven Nr. 1—4, 9, 13, 14 (abwechselnd) fertig zubereitete Speisen den Besuchern des Pavillons Carne pura gratis verabreicht, von Nr. 10, 11, 12 liegen Proben zum Versuche aus.

Auf besonderen Wunsch werden die Konserven Nr. 5—8 ebenfalls zum Versuch zubereitet und verabreicht.

Der Pavillon Carne pura auf der Ausstellung ist in allen seinen Theilen, mit Ausnahme der Herd- und Kochvorrichtungen und Apparate, von der Gesellschaft Carne pura errichtet worden.

Zweiter Aussteller:

Dr. C. A. Meinert.

16. **Patentmalzgebäck** als: Patentmalz-Militärbrot, Patentmalz-Roggenbrot, -Weißbrot, Patentmalz-Kinderzwieback.

Das Gebäck ist ohne Sauerteig und Hefe gebacken, mit einem aus reinem Gerstenmalz bereiteten neuen patentirten Gährungserreger.

Während der Dauer der Ausstellung wird täglich frisches Gebäck zum Versuch in dem an den Pavillon Carne pura anstoßenden Zelte vorhanden sein. Dieses Patentmalzgebäck ist von Herrn Bäckermeister C. Vogel, Berlin, Holzmarktstraße 55, nach den Angaben des Dr. C. A. Meinert hergestellt.

17. **Sojabohnenmehl und Konserven** mit Carne pura.

18. **Ein Küchentisch** für Militär- und Anstaltsküchen in Verbindung mit Herrn F. H. Buchholtz, Hauptmann und Kompagniechef im Königl. Eisenbahn-Regiment, konstruirt. Angefertigt von C. Czach, Tischlermeister, Berlin, Alexandrinenstraße 109.

19. **Eine fliegende Volks- resp. Arbeiter- und Nothstandsküche.** In Verbindung mit Herrn F. H. Buchholtz, Hauptmann und Kompagniechef im Königl. Eisenbahn-Regiment, konstruirt. Angefertigt von Herrn C. Swoboda, Klempnermeister, Berlin N., Müllerstraße 1a. Die doppelt vernickelten Bleche sind aus den Werken der Herren Fleitmann & Witte, Iserlohn. — Der Apparat dient zugleich als Kaffeekochapparat für 500 Menschen (per Kopf $1/2$ Liter).

Auf Wunsch wird derselbe in Thätigkeit gesetzt werden.

20. Ueber die „fliegenden Volks- und Arbeiterküchen" siehe Weiteres: Dr. C. A. Meinert's gleichnamige **Denkschrift**. Königl. Hofbuchhandlung von E. S. Mittler & Sohn. Dieselbe wird in dem Zelt neben dem Pavillon Carne pura verkauft. Preis Mk. 0,50.

21. **„Armee- und Volksernährung."** Ein Versuch, Prof. v. Voit's Ernährungstheorie für die Praxis zu verwerthen. Königl. Hofbuchhandlung von E. S. Mittler & Sohn, Berlin 1880. Preis Mk. 16,40.

22. **„Wie ernährt man sich gut und billig?"** Ein Beitrag zur Ernährungsfrage. Königl. Hofbuchhandlung von E. S. Mittler & Sohn, Berlin 1882. Preis Mk. 2.

23. **Speisen- und Nährstoffswandtafeln** für Militär- und Anstaltsküchen und Schulen. Lithogr. bei Wilhelm Greve, Hoflithograph Sr. Majestät des Kaisers. Verlag der Königl. Hofbuchhandlung von E. S. Mittler & Sohn, Berlin 1882.

Sämmtliche Werke sind in dem Zelt neben dem Pavillon Carne pura käuflich zu haben.

Dritte Aussteller:

Dr. C. A. Meinert, E. Gierlings,

Betriebsdirektor.

Dr. Paul Jeserich,

vereid. Chemiker bei den Königl. Gerichten, Inhaber von Prof. Sonnenscheins Laboratorium.

24. **Indiabutter**, ein neues Volksnahrungsmittel, eine Kunstbutter aus Pflanzenfett. Diese Butter wird zu circa Mk. 0,65 per Pfund en détail verkauft werden können. Sie wird im Laufe dieses Sommers in großen Mengen auf den Markt gebracht werden.

Gesetzlich geschützt.

Vierte Aussteller:

Prof. Dr. König und Dr. C. A. Meinert.

Münster, Westfalen.

25. Prof. Königs **Verfahren zur Reinigung von Abgangswässern** aus Fabriken von oxidirbaren Stoffen und Apparat dazu Letzterer wird in Thätigkeit gesetzt werden.

Gesetzlich geschützt.

Preis pro Stück mit einem Einsatz b oder c, emaillirt

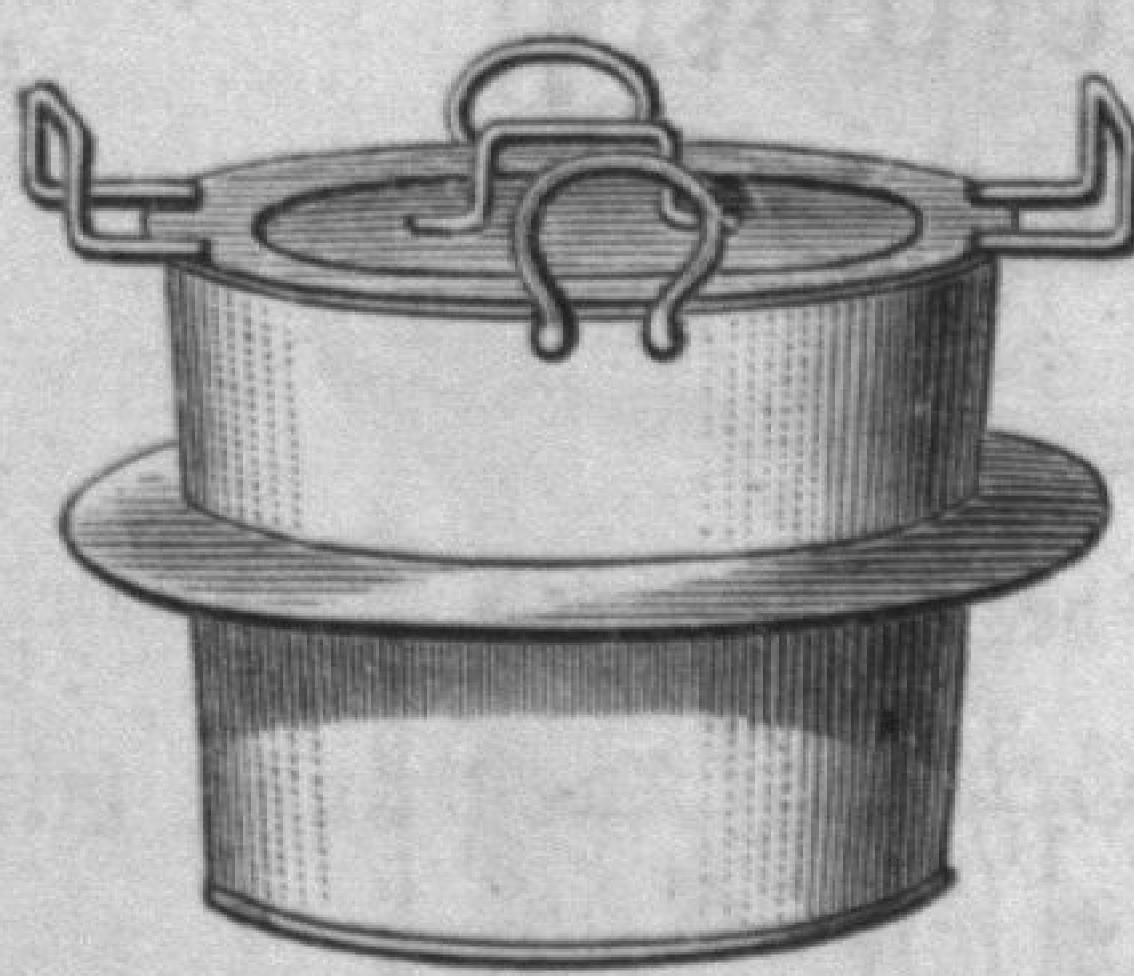
Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Mark	6,00	6,90	8,00	9,30	10,80	12,50	14,40	16,50	18,80	21,30	24,00.

Preis eines einzelnen Einsatzes b oder c

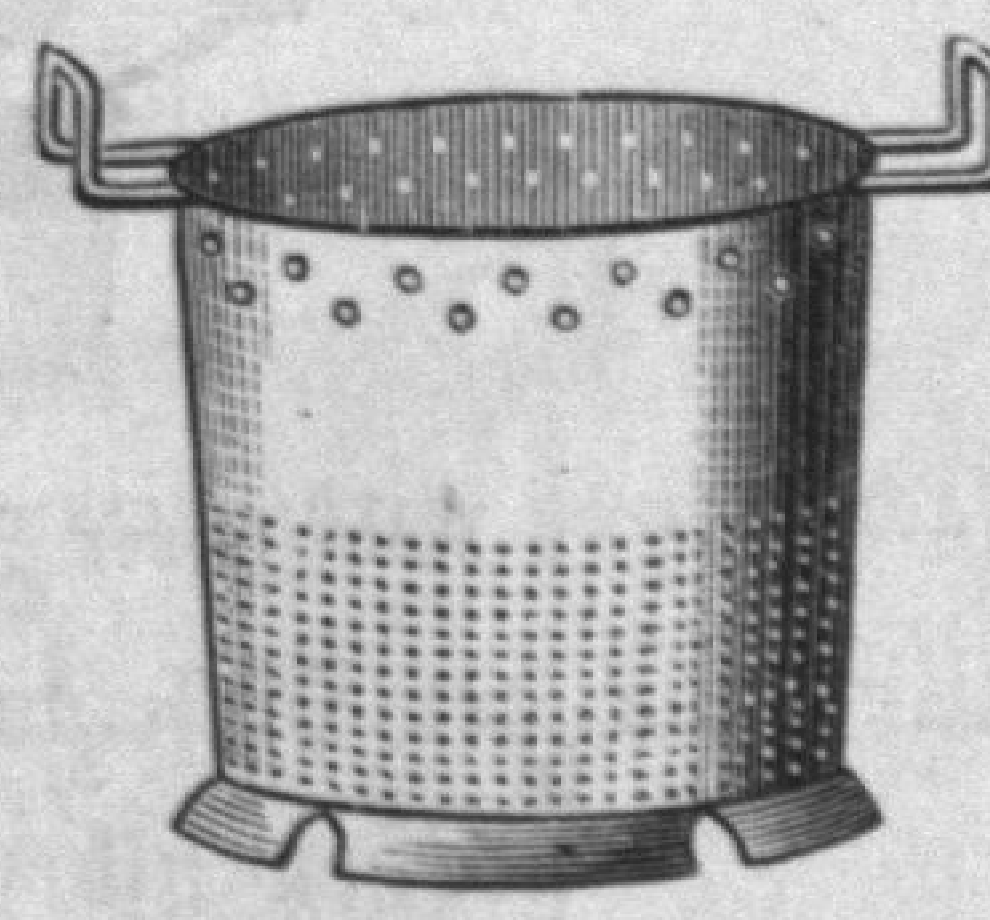
Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Mark	2,80	3,20	3,70	4,30	5,00	5,80	6,70	7,70	8,80	10,00	11,30.

2) Konischer Topf mit Ring.

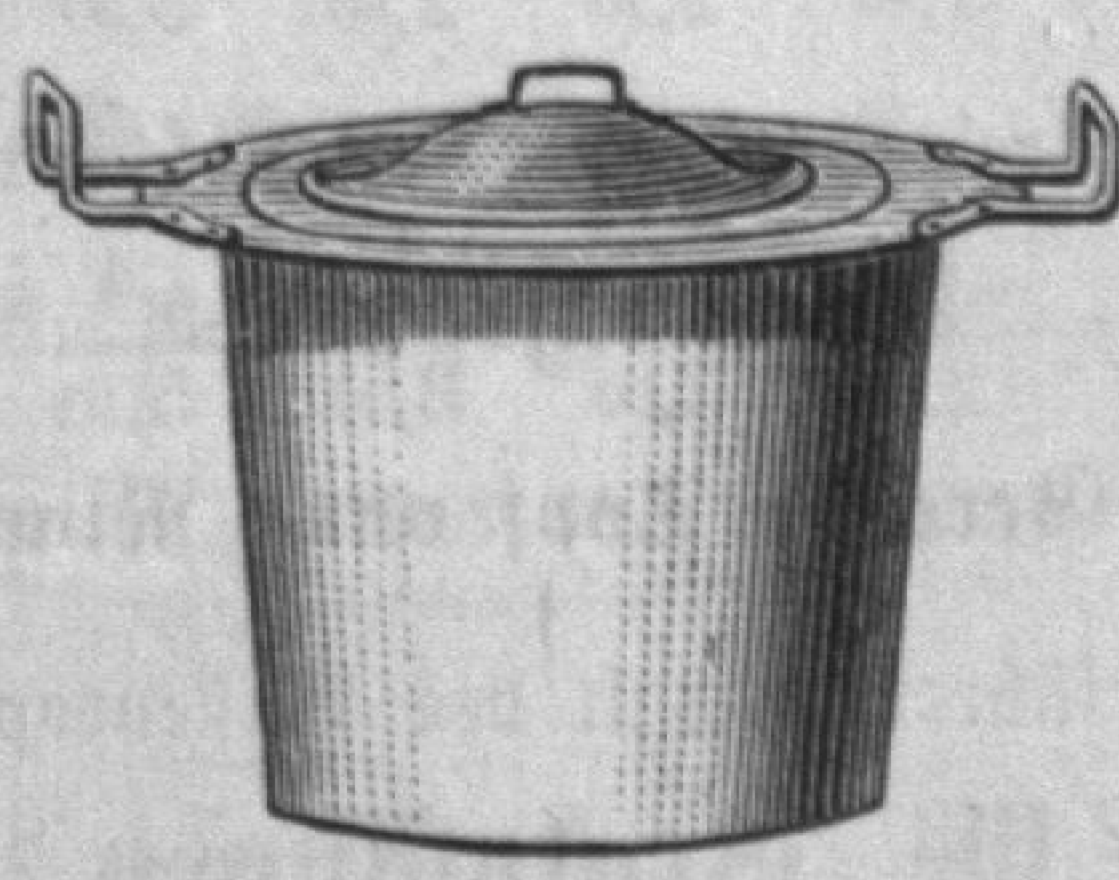
Inhalt wie vorher.



a. bedeutet Außentopf.



b. durchlöcherter Einsatz.



c. Milch- und Schmor-Einsatz.

Preis pro Stück mit einem Einsatz b oder c, verzinnt

Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Mark	4,60	5,10	5,90	6,70	7,50	8,30	9,50	10,80	12,30	13,90	15,80.

Preis eines einzelnen Einsatzes b oder c

Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Mark	2,30	2,60	3,00	3,50	4,00	4,50	5,20	5,90	6,80	7,70	8,90.

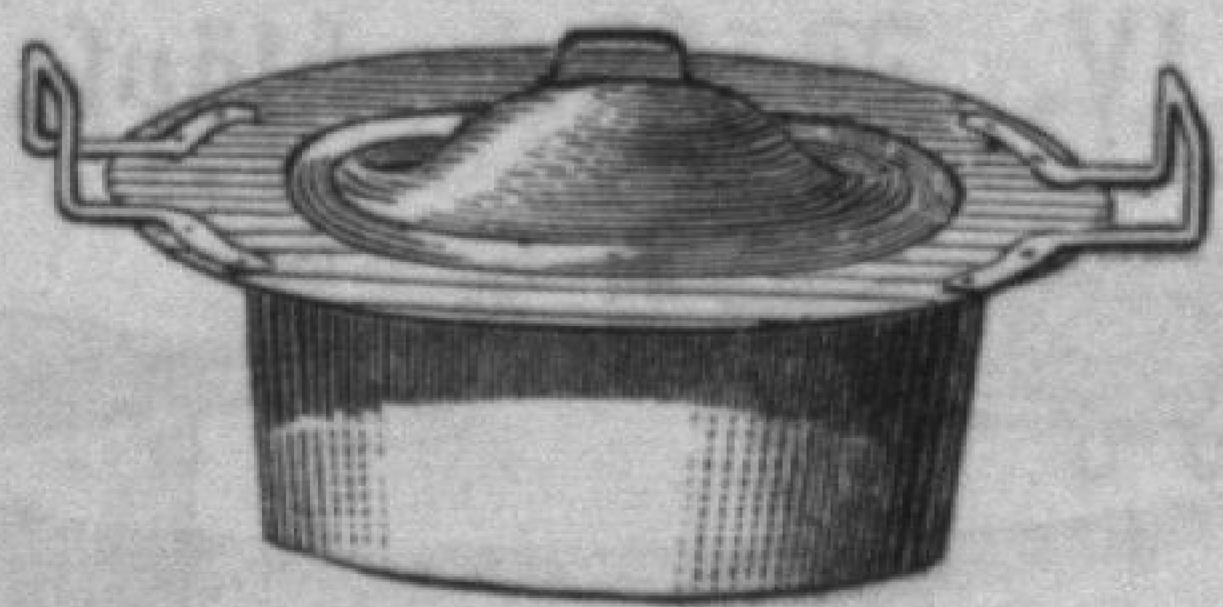
Preis pro Stück mit einem Einsatz b oder c, emaillirt

Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Mark	6,70	7,70	9,00	10,30	11,60	13,00	14,90	16,90	19,00	21,50	24,20.

Preis eines einzelnen Einsatzes b oder c

Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Mark	3,50	4,10	4,70	5,50	6,10	6,90	8,00	9,10	10,40	11,90	13,50.

II. Milchkocher.



Ungefährer Inhalt des Außentopfes

Nr.	1	2	3	4	5
in Litern	3/4	1	1 1/2	2 1/4	3 1/4.

Preis pro Stück, verzinnt

Nr.	1	2	3	4	5
Mark	1,80	2,20	2,60	3,50	4,50.

Preis pro Stück, emaillirt

Nr.	1	2	3	4	5
Mark	2,50	3,00	3,90	5,40	7,00.

Größere Milchkocher siehe Kochtöpfe mit Einsatz c.

III. Bratpfannen.

1) Runde Bratpfannen.

Preis pro Stück, verzinnt

Nr.	1	2	3	4	5	6
Mark	5,00	6,00	7,00	8,00	9,50	11,00.

Preis pro Stück emaillirt

Nr.	1	2	3	4
Mark	7,00	9,50	11,00	14,00.

2) Viereckige Bratpfannen.

Preis pro Stück, verzinnt

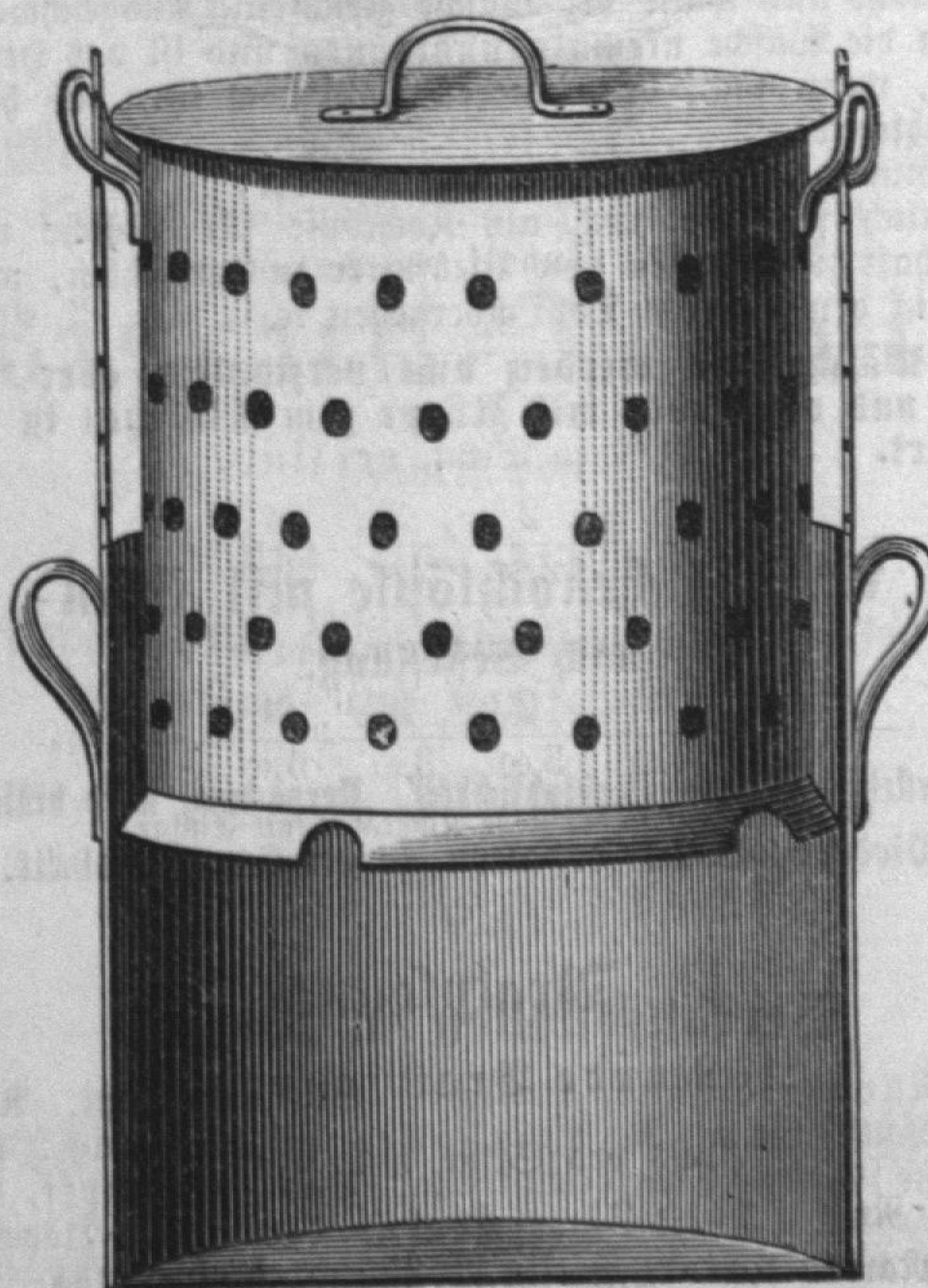
Nr.	1	2	3	4	5
Mark	11,00	15,00	20,00	26,00	35,00.

Preis eines Einsatzes zum Fischkochen

Nr.	1	2	3	4	5
Mark	5,00	6,50	8,00	10,00	13,00.

Größere auf Bestellung.

IV. Wäschekochtöpfe.



Ungefährer Inhalt des Außentopfes

Nr.	1	2	3	4	5
in Litern	32	45	58	73	95.

Preis pro Stück, verzinnt

Nr.	1	2	3	4	5
Mark	21,00	26,00	31,50	36,00	42,00.

Preis pro Stück, verzinkt

Nr.	1	2	3	4	5
Mark	18,00	23,00	27,00	32,00	37,00.

Mit Küppe zum Einsetzen 3 Mark pro Stück höher.

Die Vortheile bestehen darin, daß das Wasser nicht wie bei den sogenannten automatischen Waschtöpfen von oben her auf die Wäsche geführt wird, sondern daß das heiße Wasser und die heißen Dämpfe von allen Seiten auf dieselbe gleichmäßig wirken.

Es wird dadurch **bedeutend an Seife** und **Soda gespart.**

In dem **Becker'**schen Apparat kann der Innentopf leicht und beliebig gedreht und somit die Wäsche gleichzeitig ausgeschwenkt werden. Ferner kann die Wäsche **niemals anbrennen** und ist das Herausnehmen leichter, da, wenn man den inneren Topf hochhebt, das heiße Wasser von selbst abläuft.

Die Bonner Prüfungsstation sagt darüber:

Namentlich sind sie auch als Kochtöpfe für Wäsche und in der Landwirthschaft zum Kochen von Viehfutter zu empfehlen, weil die Unreinigkeiten in den äußeren Topf übergehen 2c.

Diese Wäschetöpfe werden aus verzinntem oder verzinktem Eisenblech und ohne oder mit Küppe zum Einsetzen in das Ringloch geliefert.

V. Wäschekochtöpfe mit Ofen

nach Bestellung.

Die Preise verstehen sich ohne Verbindlichkeit. Verpackung wird billigst berechnet.

Wiederverkäufer erhalten angemessenen Rabatt.

Verkaufsstellen in Berlin:

Jacob Ravené Söhne, Berlin C., Stralauerstraße. A. Benver, Berlin C., Wallstraße 9. R. Beinhauer Söhne succ., Berlin W., Leipzigerstraße 96, Ecke Charlottenstraße. Paul Schimpff, Berlin W., Potsdamerstraße 1. Louis Hirschberg, Berlin W., Jägerstraße 22. Nitschmann & Winckler, Berlin C., Rosenthalerstraße 31. Berliner Hausfrauen-Verein. Krüger & Krause, Berlin SW., Friedrichstraße 205. F. K. Huff, Neue Wilhelmstraße 5.

Emil Rudolph Damcke.

General-Depôts:

Berlin, L. Rex, Jägerstraße 50.
Hamburg, Otto Kräfft, Hahntrapp 4.
Amsterdam, J. H. Smitt Azn, Damrak 83.
Antwerpen, De Gerlache-De Maertelaere.
Genf, L. Jung, Rue des Allemands 9.
Paris, Alfred Auerbach, Cité Trévise 6.

Export-Agenturen.

Reichwagen u. Nolting, **Hamburg,** 1 Brandstwiete 13 II.
Gustav Briegleb, **Amsterdam,**
Alfred Auerbach, **Paris,** Cité Trévise 6.
United Agencies Limited, **London** E. C., Jeffrey's Square, St. Mary Axe.

F. Krietsch, Wurzen in Sachsen.

Alleinige Fabrik

von

Patentirten

Fleisch-Dauer-Broden

der

Aktiengesellschaft

Carne pura, **Bremen.**

Patent-Fleisch-Schiffsbrod,
Patent-Fleisch-Biscuits,
Patent-Fleisch-Zwieback,
Patent-Fleisch-Brodsuppen.

F. Krietsch, Wurzen in Sachsen.

F. Krietsch, Wurzen in Sachsen.

Sorten-Verzeichniß
der
Biscuit-Fabrikate
von
F. Krietsch,
Wurzen in Sachsen.

F. Krietsch, Wurzen in Sachsen.

Albert.
African.
Ananas.
Anise Drops.
Apfel.
Apfelsine.
Balmoral.
Balmoral Crown.
Birne.
Briefmarken
Britannia.
Bute.
Button Nuts.
Cabin.
Caffeebrod.
Cambrian.
Caraway Tunbridge.
Carneval.
Charivary.
Charm.
Chocolade.
Chocolademakronen.
Cinnamon.
Citron Tunbridge.
Cocoanut.
Combination Plain.
Combination (14 S.).
Combination Sweet (9 S.)
Cracknel Fancy.
Cracknel Threec.
Crown.
Crown (große).
Currant.
Currant Tunbridge.
Dessert (8 Sorten).
Emma.
Erdbeer.
Frokost.
Fruit Drops.
Gala.
Gem.
Germania.
Gingernuts.
Ginger Tunbridge.
Himbeer.
Jamaica.
Kindergarten.
King.
Knobble.
Lemon Tunbridge.
Lorne.
Lunch.
Macaroons.
Maizena.
Marie.
Mars.
Milk.
Mixed (7 Sorten).
Mixed Dansk (9 S.).
Mixed English (20 S.).
Mixed Fine (16 S.).
Mixed I. (4 S.).
Mysod.
Napoleon.
Napoleon I.
Nic Nac.
Oriental.
Pearl.
Pfirsich.
Pic Nic.
Presburg.
Queen.
Queen Rings.
Raglan.
Ratafias.
Rice.
Rich Arrow Root.
Rich Traveller.
Rubi.
Saxonia.
Scandinavia.
Shrewsbury.
Soda.
Soiree.
Star.
Table.
Tea Fine.
Towyn.
Vanille.
Vanille Drops.
Vanille Glaced.
Victoria.
Walnut.
Walnut Rich.
Water.
Windsor.
Zoological.

F. Krietsch, Wurzen in Sachsen.

Tannenbaum=Biscuits
in 30 verschiedenen Sorten.

Siebenter Aussteller:





Maccaroni, Teigwaaren
und
Carne pura-Graupen
aus der Fabrik
von
C. A. Guilleaume & Söhne
Hoflieferanten Sr. Maj. des Königs von Preußen
zu
Raderberg bei Cöln.
Post Bayenthal.

Im gewöhnlichen Geschäftsgang ist es dem Fabrikanten nur selten vergönnt, mit den geehrten Konsumenten direkt in Verkehr zu treten und dieselben auf die Güte und besonderen Eigenschaften seiner Fabrikate aufmerksam machen zu können.

Sehr willkommen ist uns daher die Gelegenheit, die sich auf der Hygienischen Ausstellung zu Berlin darbietet, einige Worte über die Fabrikation unserer Maccaroni und Teigwaaren an die verehrlichen Besucher derselben zu richten und glauben dieses nicht besser thun zu können, als durch die Mittheilung eines Auszuges aus dem Berichte über die chemische Industrie auf der Düsseldorfer Ausstellung 1880 von Herrn Jos. Horadam (Vorsitzender der Ausstellungsgruppe VI und VII); in demselben heißt es:

> „Wenn wir uns über die Teigwaaren aus der Fabrik der Herren C. A. Guilleaume & Söhne etwas breiter ergehen, so geschieht es, weil ein Ausstellungsbericht die Verpflichtung hat, ein ernstes industrielles Streben zu unterstützen, um so mehr, wenn es von volkswirthschaftlicher Bedeutung ist.
>
> Die in Italien in so hohem Maße als Volksnahrungsmittel konsumirten Maccaroni verdanken ihren überaus großen Nährwerth lediglich ihrem hohen Gehalte an Pflanzeiweiß, einem Stoffe, von dem Liebig sagte, „daß, abgesehen von den organischen Stoffen des Fleischsaftes, kein Körper in Beziehung auf Eigenschaften und Nahrungswerth dem Fleischfibrin näher stehe." Pflanzeneiweiß ist aber ein Hauptbestandtheil des Weizens und zwar in weit höherem Grade bei solchem, der in heißeren Himmelsstrichen gezogen ist,

und namentlich ist es die an den Küsten des Schwarzen und Asow'schen Meeres unter dem Namen Taganrog-Weizen in den Handel kommende Weizenspecies, die sich darin vor allen anderen auszeichnet. Taganrog-Weizen ist auch in Italien, durch seine Mittelmeerhäfen zum leichten Bezuge desselben so günstig gelegen, das ausschließliche Material für die besseren und besten Sorten Maccaroni. Das Rohprodukt ist also keineswegs ein specifisch Italienisches, sondern bei den immer mehr sich ausbildenden Wegen des Weltverkehrs uns Deutschen ebenso zugänglich wie den Italienern.

Beim Bezuge von Italienischen Maccaroni bezahlen wir also eigentlich nur mit Deutschem Gelde Italienische Handarbeit, und zwar Handarbeit im wahren Sinne des Wortes. Wer die primitive, wenig appetitliche Art der dortigen Fabrikation kennt, wird gerne zugeben, daß eine solche mit eigens dazu konstruirten Maschinen, wie sie in der genannten Fabrik mit der größten Sorgfalt und Sauberkeit gehandhabt wird, bei weitem vorzuziehen ist, und daß die Gewinnung auch dieses Industriezweiges für unsere einheimische Arbeitskraft unsere Anerkennung verdient. Daß diese Industrie, namentlich wenn sich die Ansichten über rationelle Ernährung mehr Bahn brechen und der Werth ihrer Erzeugnisse als Ersatz für die oft gar zu massenhafte inhaltlose und darum theure Kartoffelnahrung mehr erkannt wird, von nicht geringer Bedeutung werden kann, zeigen die Angaben des Statistikers H. v. Brachelli in seinem Werke „Die Staaten Europas", das die Ausfuhr Italiens an Teigwaaren auf rund 150 000 metrische Centner jährlich angiebt.

Schon vor Jahren waren die Franzosen zu derselben Erkenntniß gekommen, bezogen namentlich über Marseille ebenfalls das Taganrog-Getreide und entwickelte sich dort, vorzüglich in Lyon, eine recht blühende Teigwaaren-Industrie, die auch bis hier zu uns ihr Absatzgebiet fand und — mit besseren Einrichtungen versehen — den Italienischen Produkten mit Erfolg Konkurrenz machte. Die Lyoner Fabrikanten hatten indeß zu wenig dem besonderen Klima Italiens Rechnung getragen. Sehr zu ihrem Schaden! Das unter Italienischem Himmel mögliche Trocknen an freier Luft, welches dadurch rasch und gleichmäßig von Statten geht, war in Lyon unmöglich, die Maccaroni zersprangen, wenn sie in dieser Weise behandelt wurden, in Stücke, und sehen die Franzosen sich selbst bis heute noch genöthigt, das Trocknen zwischen dicken Lagen Papier vorzunehmen, ein Mißstand, der durch den langsamen Verlauf dieses Prozesses bei den sehr empfindlichen Eiweißstoffen zu Zersetzung, ja namentlich im Innern der Röhren zu Schimmelpilzbildung Veranlassung giebt, woher sich der säuerliche, widerliche Geschmack, welcher oft bei den französischen Waaren zu finden ist, erklären läßt. In der Guilleaume'schen Fabrik nun ist es gelungen, durch genaue Beobachtung aller das Italienische Klima bedingenden Umstände, die Trocknung ganz auf die in Italien übliche Weise (an der freien Luft auf Stangen hängend) vorzunehmen und so die eben erwähnten Uebelstände zu vermeiden. Die Guilleaume'schen Maccaroni zeigen daher auch wie

die Italienischen den durch das Hängen auf Stangen hervorgebrachten Bogen, der mit Recht als ein Zeichen der Güte betrachtet wird, indem einmal Maccaroni aus geringerem Rohprodukt, etwa aus hiesigem Mehl oder hiesigem Griese, eine solche Behandlung durchaus nicht aushalten würden, andererseits der Bogen von richtiger Trocknung zeugt und Gewähr für gesunde unverdorbene Waare giebt. Alle Kennzeichen vorzüglicher Maccaroni, Schwere, gerader, glänzender, horniger Bruch, helle durchscheinende Farbe, Elastizität, das Behalten der Röhrenform beim Kochen, unter Aufquellen bis zu ihrem dreifachen Durchmesser, ohne dabei kleisterartig zu werden, der bouillonartige Geschmack finden sich bei den Guilleaume'schen Maccaroni wie bei den allerbesten Italienischen. Die Guilleaume'sche Fabrik verarbeitet zu ihren Teigwaaren ausschließlich Taganrog-Getreide, welches nach dem Prinzipe, daß die eiweißreichsten Theile des Weizenkornes sich in den äußersten Schichten befinden (Liebigs Brod aus geschrotenem Weizen, Grahams Brod), zu grobem Griese vermahlen wird, der ein Abscheiden des inneren, stärkemehlhaltigen aber eiweißärmeren Theiles ermöglicht, wodurch der Gehalt an Eiweiß in den Produkten noch erhöht wird.

Ausschließlich aus demselben Gries, den die Firma als Rohprodukt der Maccaroni ausgestellt, fertigt die Fabrik auch ihre uns in der Ausstellung vorgeführten verschiedenen anderen Teigwaaren, wie Vermicellen, Band- und Façonnudeln, Suppensternchen, Alphabete u. s. w., die jedenfalls viel gehaltreicher sind, als die sonst aus Mehl, häufig auch mit Kartoffelmehlzusatz hergestellt, in den Handel kommen!"

Der hohe Nährwerth der Teigwaaren aus Griesen hat die Aufmerksamkeit höherer Militärs auf sich gezogen, weil sie in diesem Artikel ein haltbares leicht zu verwendendes Proviantmittel für Feldzwecke erkannten und ist die von uns unter dem Namen „Feld-Maccaroni" hergestellte besondere Sorte bereits in bedeutenden Quantitäten selbst im Frieden zur Verwendung gekommen.

Von der Gesellschaft „Carne pura" auf deren in den wissenschaftlichen Arbeiten des Herrn Dr. Meinert in jüngster Zeit behandeltes Präparat (Patentirtes Fleischpulver) aufmerksam gemacht, haben wir in der Kombination desselben mit unseren „Feld-Maccaroni" wegen des überaus reichen Gehalts an leichtverdaulichem Fleischeiweiß und an den Salzen und Alkaloiden des Fleisches, eine glückliche Ergänzung und Verbesserung der Letzteren gefunden. Dieses von uns unter dem Namen „**Carne pura-Graupen**" dargestellte neue **Nahrungsmittel** wird die **Gesellschaft Carne pura auf der Hygienischen Ausstellung zu Berlin** unter Mittheilung näherer Details zur Beurtheilung vorlegen.

Wir glauben, daß hierin nicht nur die Aufgabe in geringem Gewichte eine haltbare, den Forderungen der Ernährung in jeder Beziehung entsprechende Konserve zur Verproviantirung der Armee und Marine gelöst, **sondern darin auch ein wirkliches, gesundes und stärkendes Volksnahrungsmittel bei billigem Preise geboten ist.**

Fernere Ausstellungsgegenstände sind unsere

Kondensirte Buttermilch,
Kondensirte Molken und
Milchzucker,

die wir der Aufmerksamkeit der Ausstellungsbesucher besonders empfehlen.

Endlich weisen wir auf ein Produkt hin, für welches wir die Priorität mit vollem Recht beanspruchen zu können glauben. Es ist dies ein

gutes und besonders nahrhaftes Brot,

hergestellt aus bestem Roggenmehl, **kondensirten** Molken oder Buttermilch. Dieses Brot wird also nicht allein die Nährstoffe der täglichen Volksnahrung, des Roggenbrotes, sondern auch die in der Buttermilch und den Molken enthaltenen Proteïnstoffe, den Michzucker und die phosphorsauren Salze enthalten; es wird also bedeutend nahrhafter sein, als das gewöhnliche Roggenbrot. Buttermilch sowohl als Molken sind dem Brotteige in einer Form zugesetzt, für welche wir, wie schon oben angedeutet, die Priorität der Herstellung beanspruchen zu können glauben, da die Idee, diese Stoffe dem Brot in der besonderen Form wie dies geschehen, einzuverleiben, von einem unserer Genossenschafter herrührt.

Wir richten an alle Ausstellungsbesucher die Bitte, unser Streben vorurtheilslos prüfen und unterstützen zu wollen.

Unsere Produkte werden künftig in den Läden und Verkaufsstätten der Genossenschaftsmitglieder, die wir öffentlich bekannt machen und die durch Schilder bezeichnet sein werden, sowie in unserm Geschäftslokal, Jüdenstraße 36, käuflich zu haben sein.

Wir bemerken noch, daß die Genossenschaft sich unter die Kontrole des Herrn Dr. Paul Jeserich, vereideter Chemiker bei den Königlichen Gerichten, Inhaber des Laboratorium des Prof. Sonnenschein, gestellt hat.

Vereinigte Berliner Milchpächter
(eingetragene Genossenschaft)
Berlin C.
36. Jüden-Straße 37.

Neunter Aussteller:

Zehnte Aussteller:

Nickelplattirte Koch- und Küchen-Geschirre

von

FLEITMANN & WITTE, Iserlohn.

Die Koch- und Küchengeschirre aus unseren durch Schweißungsprozeß nickelplattirten Flußstahlblechen, die auf der Frankfurter Patentausstellung die höchste Auszeichnung (Ehrendiplom) erhielten, bieten für den Küchengebrauch folgende Vorzüge:

1) Die Gefäße können irgend welcher Hitze, auch wenn sie zur Trockne gekocht sind, ausgesetzt werden, ohne im geringsten Schaden zu leiden. Selbst Glühhitze ist ihnen nicht nachtheilig, da das Nickel ebenso unschmelzbar ist wie Schmiedeeisen und sich von dem Flußstahl-Kernmetall neimals abtrennt.

2) In der Kälte, wie in der Wärme läuft das Nickel weniger an, als jedes andere Metall (mit Ausnahme des Platins) und oxydirt selbst bei Gegenwart von verdünnten Säuren, wie sie in Speisen enthalten sind, nicht. Die Kochgeschirre brauchen daher so zu sagen gar nicht geputzt zu werden.

3) Das Nickel besitzt, ähnlich wie Eisen, gar keine gesundheitswidrigen Eigenschaften, so daß selbst bei längerer Berührung mit sehr stark sauren Speisen keine nachtheiligen Wirkungen entstehen können, wie bei Kupfer- oder Messinggefäßen, die unter solchen Umständen viel rascher oxydiren und den bekanntlich giftigen Grünspan erzeugen.

4) Die Gefäße kochen rascher als emaillirte Kochgeschirre und kommen hierin den kupfernen gleich.

5) Die Festigkeit des Nickels ist ebenso groß, wie diejenige des Eisens und sind daher die Geschirre der Abnutzung wenig unterworfen. Auch sind die nickelplattirten Gefäße gegen Stoß, Fall und plötzliche Abkühlung (in der Hitze durch kalte Flüssigkeit) durchaus unempfindlich und besitzen eine 5—10 Mal größere Haltbarkeit als emaillirte Geschirre, deren Emaille unter ähnlichen Einflüssen leicht abspringt.

6) Durch die schöne dauerhafte Politur übertreffen unsere nickelplattirten Geschirre auch im äußeren Aussehen alle anderen gebräuchlichen Kochgeschirre und gereichen jeder Küche zur Zierde. — Um etwaigen Befürchtungen vorzubeugen, daß dieselben wie Nickelmünzen im Gebrauch eine dunkle unansehnliche Farbe annehmen könnten, mag es nicht überflüssig sein, hier noch zu bemerken, daß die sogenannten Nickelmünzen nur aus einer Legirung von 25 pCt. Nickel und 75 pCt. Kupfer bestehen, während unsere Geschirre eine nicht oxydirbare Auflage von reinem Nickel enthalten, die auf jeder Seite $^1/_{10}$ der Dicke des ganzen Bleches beträgt.

Was die Behandlungsweise der Geschirre betrifft, so genügt für Erhaltung des hochpolirten Aeußeren ein Abwaschen und Abputzen mit einem Lederlappen und etwas Kreide. Das Innere kann mit weißem Sand ausgescheuert werden, wenn sich Speisen angesetzt haben und braucht man hierbei gar nicht vorsichtig zu verfahren.

Um Nachahmungen vorzubeugen, werden wir die aus unseren Blechen gefertigten Geschirre mit der Patentnummer: D. R.-P. 7569 zeichnen lassen.

Wo Dampfkraft vorhanden ist, können die Maschinen mit Riemen betrieben werden.

Die Maschinen müssen horizontal aufgestellt werden. Am zweckmäßigsten in der Nähe von Wasserpumpen oder an Wasserdurchlaßvorrichtungen. Vor dem Schälen füllt man die Maschine bis an den Farbstrich in derselben mit Wasser. Die Lagerungen werden gut geschmiert und wird nun die Maschine in Bewegung gesetzt. Am rationellsten schält die Maschine bei 50 Touren in der Minute. Es ist viel darauf zu halten, daß eine Kartoffel stets der andern in der Maschine folgt.

Zeigt sich zu dicker Schaum in der Maschine, so ist derselbe durch den Ablaßhahn zu beseitigen. Nach dem Schälen wird die Maschine mit reinem Wasser ab- und ausgespült. Soll die Maschine durch die Brausevorrichtung mit Wasser versehen werden, dann fällt die Füllung derselben mit Wasser fort. Das Wasser läuft dann durch das Brauserohr, reinigt während dem Schälen die Schälapparate und fließt unten durch den Ablaßhahn beständig ab. Im letzten Falle muß dann die Schale entfernt werden, sobald der Ablaßhahn Wasser nicht mehr durchläßt. Behufs Reinigung der Maschine wird die Sperrklinke gelöst, und der untere Kasten vermittelst der Kurbel heruntergelassen.

Baaser & Cie.

Bei den bisherigen rauchverbrennenden Feuerungen, bei denen das Feuerungsmaterial von vorn nach hinten verbrennt und der Luftzutritt von oben erfolgt, herrscht der Uebelstand, daß beim Aufwerfen zu vieler Kohlen der Luftzutritt zum Verbrennungsherde abgesperrt wird und der Rauch aus der Thüröffnung heraustritt. Hieraus mag sich der geringe Erfolg fast aller dieser Feuerungen erklären lassen; denn in der Praxis ist es nicht gut möglich stets so sorgfältig zu feuern, daß fortwährend genügend Raum für das Durchstreichen der Luft bleibt.

Dieser Uebelstand ist durch die vorliegende Konstruktion vermieden; die obere Feuerbegrenzungsfläche ist hierbei stufenförmig gebildet, so daß zwischen der ersten Abstufung a und der letzten b und dem oberen Mauerwerk c durch die mittlere eingemauerte Brücke d ein Kanal e gebildet wird, durch den der Verbrennungsstelle auch dann die zur Verbrennung erforderliche Luft zugeführt wird, wenn die Kohlen den ganzen Raum bis an die Quermauer d hinauf ausfüllen.

Die untere Fläche des Verbrennungsraumes besteht aus einem theils schrägen, theils treppenförmigen Rost, auf dem das Brennmaterial hinabgleitet. Die Kohlen werden durch die Thür A eingeworfen; der Luftzutritt erfolgt durch die Thür B, welche stets offen zu halten ist, und durch welche auch das Feuer geschürt wird; sodann kann nach jeweiligem Bedarf auch durch die Thür C noch Luft zugeführt werden.

Praktische Versuche der verschiedensten Art haben die ausgezeichnete Wirkung dieser Konstruktion sowie die Vermeidung der den übrigen rauchverzehrenden Feuerungen anhaftenden Uebelstände in jeder Weise dargethan.

Dreizehnter Aussteller:

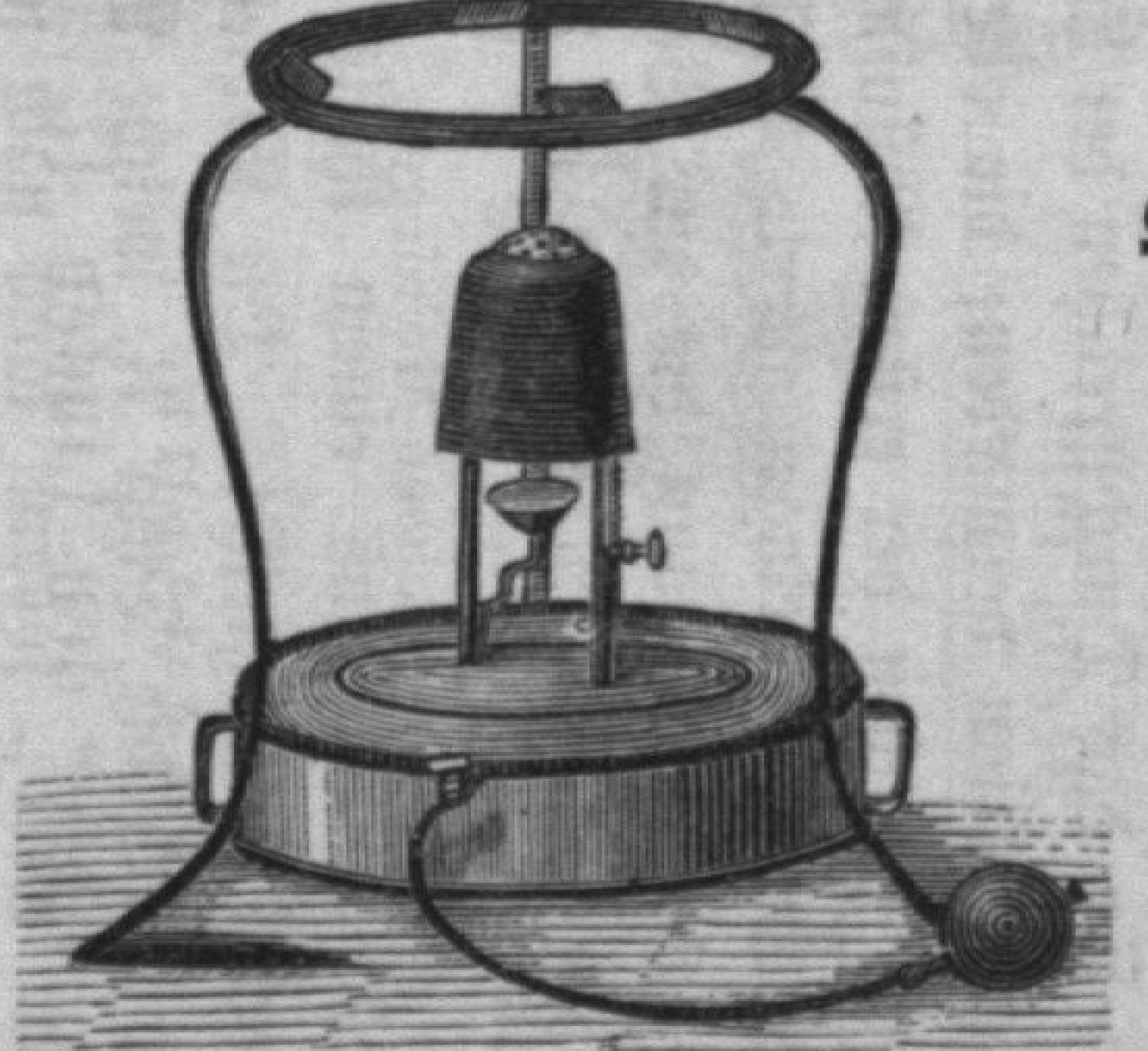
Petroleum-Brenn-Apparate

ohne Docht, für Koch- und technische Zwecke.

In allen Staaten patentirt.

Explosion unmöglich.

Brennt ohne Docht vollständig geruchlos und qualmfrei.



Kocht 1/2 Liter Wasser in 4 Minuten bei 1/4 Pf. Unkosten.

Verwendbar zum Kochen, Löthen, Glasbiegen sowie industriellen Zwecken.

Die Verwendung von Petroleum mittelst dieses Apparates ist eine ungemein rationelle und ökonomische und zugleich sehr wirksame.

Der transportable, bequeme Brennapparat kann nicht nur zum Kochen in der Küche, im Laboratorium und zu verschiedenen gewerblichen Zwecken verwendet werden, sondern auch um in eisernen oder anderen Oefen Wärme zu erzeugen.

Ebenso kann der Apparat infolge Erzeugung sehr intensiver Wärme zu Löthzwecken, zum Leimkochen, Glasbiegen und sonstigen industriellen Zwecken verwendet werden.

Gebrauchsanweisung.

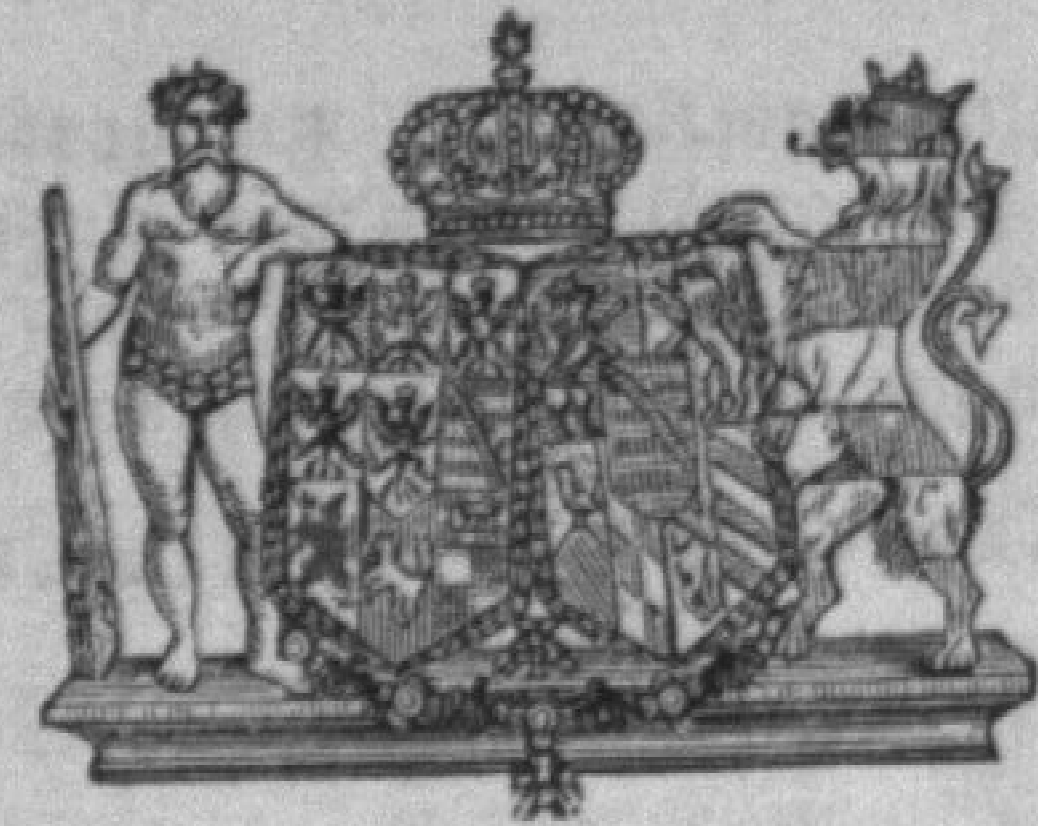
Man fülle das Bassin bis zu zwei Drittheilen seines Inhalts mit Petroleum und die kleine Schale mit Spiritus, schraube den Mantel einen Finger breit hoch, entzünde den Spiritus und lasse die Rohrschleife von der Spiritusflamme belecken. Nachdem der Spiritus beinahe verbrannt ist (circa 1 Minute), schließe man die Füllschraube, presse etwas Luft in das Gefäß und drehe den Lufthahn zu.

Das Einpressen der Luft kann sehr einfach mit Hineinblasen mittelst eines kleinen Gummischlauchs geschehen, oder man kann auch einen Gummischlauch mit daran befindlichem Ball benutzen. Die so im Apparat etwas komprimirte Luft hat lediglich den Zweck, das Petroleum in die Rohre resp. Rohrschleife hinaufzudrücken, wo dasselbe durch die vorangegangene Erwärmung in Dampf verwandelt wird.

Das in Dampfform austretende Petroleum wird durch die noch brennende Spiritusflamme entzündet und der Apparat ist in seiner Funktion, bis das Petroleum verbrannt ist, oder die Schraube behufs Auslöschen der Flamme geöffnet wird.

W. J. Wegner, Baumeister für Heiz- u. Ventilations-Anlagen. **Berlin,** Markgrafenstraße 76.







Berlin 1878
Erster Staatspreis.

Berlin 1879
Gewerbeausstellung Preisrichter.



C. Kramme,



Hoflieferant

Ihrer Maj. der Kaiserin und Königin,

Sr. Hoh. d. Herzogs v. Braunschweig, Sr. Hoh. d. Herzogs v. Sachsen-Meiningen.

BERLIN.

Fabrik:
S., Gitschiner Strasse 76/77

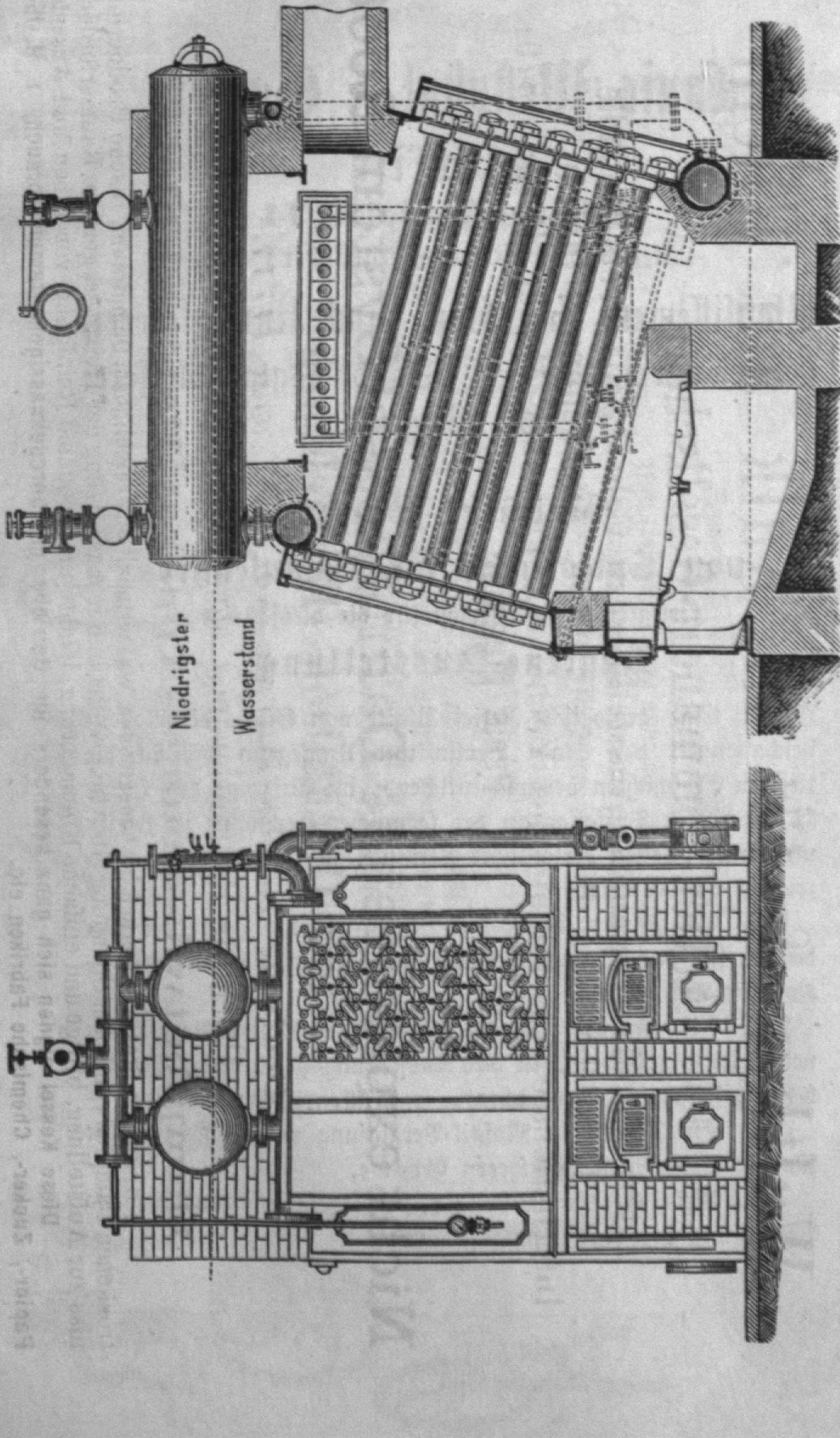
Magazin:
NW., Unter den Linden 47

für

Beleuchtungskörper jeder Art, zu Gas, Kerzen und Petroleum, sowie Kunst- u. Industrie-Gegenstände in Bronce, Messing u. Zink.

Gegenstände in Schmiedeeisen, als: Thore, Gitter, Kronen, Laternen etc. Bauornamente in Zink, Messing und Bronce.

Die beiden Gascandelaber in dem Annex des Pavillon „Carne pura“ sind von **C. Kramme** ausgestellt.


Niedrigster
Wasserstand


Prämiirt: Emil Leinert, Dresden Prämiirt:
Wien 1882.
Görlitz 1870.
Dresden 1875.
Teplitz 1875.
Nürnberg 1876.
Bremen 1877.
Fabrik für Maschinen, Werkzeuge und Geräthe zur Fleischerei und Wurst-Fabrikation mit Dampfschleiferei.
Specialität seit 1861.
— Fabrik: 88 Louisenstrasse 88. —
Grosse permanente Ausstellung:
Central-Schlachthof u. Viehmarkt.
Preis-Courante
mit ca. 350 Abbildungen gratis und franco.
Lieferung unter Garantie und billigster Preisstellung.
Wien 1881. Zwickau 1881. Stuttgart 1881.
Dresden 1878.
Hamburg 1878.
Breslau 1879.
Cöln a. R. 1880.
Wien 1882.

Siebenzehnte Aussteller:

Ueber das

Schnellgerbeverfahren

der Herren

J. & C. Ballutschano und Henri Trenk.

D. R.-P. Nr. 11031 und 13122.

Vegetabilisch-mineralische Gerbung.

Das Verfahren unterscheidet sich von dem bisher üblichen nur in der Anwendung des Gerbmaterials, die Vorarbeiten geschehen also bis zum Gerben der Häute und die nachherige Fertigstellung, Zurichtung der Leder genau wie früher und kann jede Gerberei ohne Umbauten unser Verfahren ohne Weiteres einführen.

Daß die nach diesem Verfahren erzeugten Leder ebenso wie die lohgaren magaziniren, dürfte ebenfalls erwähnt werden, da auch diese Leder wie gewöhnlich mit Talg und Thran oder Degras geschmiert werden und keine weitere Imprägnirung erhalten, die etwa Steifigkeit oder Beschlagen der Leder verursachen könnte.

Der Verkauf der Häute kann wie jetzt erfolgen, da das Rentement dem der besten lohgaren gleicht.

In der Verarbeitung gleichen diese Leder ebenfalls guten lohgaren, da der letzte Uebelstand, daß sich die Leder zu Stiefeln etwas schwer einwalken ließen, auch vollständig beseitigt ist, so daß jetzt nichts mehr daran auszusetzen ist; zumal die Leder von den lohgaren schwer zu unterscheiden sind (denn Farbe und Anschnitt sind dieselben), in der Qualität dieselben noch übertreffen.

Die rohen Häute, welche zu Oberleder, Geschirrleder 2c. bestimmt sind, als Kalb-, Rinds-, Roßhäute, werden, wie schon erwähnt, der wie jetzt in der Gerberei üblichen Vorarbeit unterzogen, d. h. 4—6 Tage gekälkt, in einer Grube oder einem Drehkälk, in denen Kalk durch Wasser gelöscht und durch weiteres Zusetzen von Wasser verdünnt ist.

Wenn die Häute infolge des Kälkens die Haare lassen, werden sie enthaart, gefalzt und geschabt, darauf 8—10 Stunden gebeizt und kommen dann in die Gerbbrühe, in der sie je nach der Gattung und Stärke:

kleinere Häute als Schaf-, Ziegen-, Kalbhäute	6— 8 Tage,
leichtere Rinds- oder Roßhäute zu Oberleder .	12—15 „
schwerere Rindshäute zu Riemen, Geschirrleder	15—20 „

liegen bleiben; in dieser Zeit geht der Gerbeprozeß vollständig vor sich und die nun garen Häute werden, nachdem sie gut ausgewaschen sind, wie bisher zugerichtet. Hierbei wollen wir gleich bemerken, daß das Material zum Gerben für:

kleinere Häute, als Schaf-, Ziegen-, Kalbhäute sich auf 40—50 Pf. per Haut,
leichtere Rinds- oder Roßhäute sich auf 2,50—3 Mk. per Haut,
schwerere Rindshäute sich auf 4,00—4,50 Mk. per Haut stellt.

Was die Sohlenhäute anbetrifft, so fällt hier das Kälken zur Entfernung der Haare fort und werden diese nur mit Grünkalk (Kalk mit Arsenik) bestrichen, infolge dessen schon in 24 Stunden die Haare abgehen.

Nachdem die Häute enthaart und geschoren sind, werden sie durch Waschen (am besten im Walkfaß) mit Wasser gut vom Kalk gereinigt und kommen dann direkt in die Gerbbrühe, wo sie in 20—25 Tagen gar werden. Das Gerbmaterial hierzu kostet 6 Mark per Haut, die im Grüngewicht von 65 Kilogramm war. Die Sohlenleder werden ebenfalls nach erfolgter Gerbung ausgewaschen, getrocknet und gemangelt.

Die Zerreißversuche speziell für Riemenleder haben eine Festigkeit von pro qcm Querschnitt durchschnittlich 400 Kilogramm ergeben, während hiesige sehr gute lohgare Leder nur 260 Kilogramm pro qcm Querschnitt durchschnittliche Festigkeit hatten.

Vortheile dieses neuen Verfahrens gegenüber dem Verfahren Häute durch Lohe gar zu machen sind:

	Dauer der Gerbung		Kosten d. Gerbmaterials	
	lohgar	nach uns. Verf.	lohgar	nach uns. Verf.
I. Für Schaf-, Ziegen-, Kalbhäute	$1^1/_2$ Monate	6— 8 Tage	50—60 Pf.	40—50 Pf.
II. Für Rinds-, Roßhäute zu Oberleder	6— 8 „	12—15 „	8 Mark	2 Mk. 50 Pf.
III. Für schwerere Rindshäute zu Riemen, Geschirrleder	8—12 „	15—20 „	10 „	4 „ 50 „
IV. Für Sohlenhäute	12—18 „	20—25 „	16 „	6 „ — „

Die Dauer der Gerbung bei Anwendung von Lohe und die Preise für diese sind für Deutschland maßgebend und der deutschen Gerber-Zeitung entnommen.

c*

Achtzehnter Aussteller:

Das Schieferdach des Pavillons Carne pura.



Caseler Dachschiefer.



Das bei Casel im Ruwerthale bei Trier gelegene Dachschiefer-Bergwerk hat sich durch die Dauerhaftigkeit und Schönheit seines Schiefermaterials schon in auffallend kurzer Zeit seit seiner Entstehung eine hervorragende Stellung in der inländischen und ausländischen Schiefer-Industrie errungen. Die Zähigkeit, Festigkeit und gerade Spaltung der geförderten Schieferplatten gestatten deren mannigfachste Verarbeitung zu jeder Form, sowie den weitesten Transport ohne erheblichen Bruch, und ermöglichen durch ihre regelmäßig glatte Fläche die Ausführung eines festanliegenden, undurchdringlichen, allen Unbilden der Witterung trotzenden, soliden Daches, während seine dunkelblaue, gleichmäßige, nie verblassende Farbe ihm eine nicht bloß vorübergehende, sondern dauernde und deshalb doppelt schätzbare Schönheit verleiht.

Hatte das Caseler Schieferbergwerk wegen dieser Vorzüge im Inlande durch Prämiirung auf der Düsseldorfer Ausstellung und durch nachfolgende werthvolle Atteste hervorragender Fachmänner besondere Anerkennung gefunden, so ist ihm diese in nicht geringem Maße vom Auslande, sogar von maßgebenden Englischen Autoritäten (cf. Mining Journal, Jahrgang 1879, Nr. 2290, Supplement, in welchem dieser Caseler Schiefer dem berühmten Englischen ebenbürtig zur Seite gestellt wird) zu Theil geworden.

Ein neues vollgültiges und ehrenvolles Zeugniß für die Vortrefflichkeit seines Produktes liegt nicht minder in der, einer Auszeichnung gleichkommenden Aufforderung an den Eigenthümer, sich an der unter dem Allerhöchsten Protektorat Ihrer Majestät der Kaiserin und Ihrer Königl. Hoheit der Kronprinzessin von Preußen in Berlin eröffneten Ausstellung für Hygiene und Rettungswesen zu betheiligen, und den zur Bedachung des Pavillons (Militärküche) erforderlichen Dachschiefer zu liefern — gewiß ein unleugbarer Beweis für dessen Werth und Bedeutung!

Da derselbe außerdem zu billigen Preisen verkauft wird, so darf er wohl mit Recht

als ein Material empfohlen werden, welches die höchsten Ansprüche in Bezug auf ein dauerhaftes, dichtes, schönes und billiges Dach zu erfüllen geeignet ist.

Nähere Auskunft ertheilt der Eigenthümer des Caseler Schieferbergwerks P. Süß zu St. Paulin b. Trier, und Herr Obermeister Keller, Berlin, Engelufer, welcher die Vertretung für Berlin und Provinz Brandenburg übernommen hat.

Atteste über Caseler Dachschiefer.

Der Unterzeichnete bescheinigt hiermit, daß derselbe seit etwa zwei Jahren bei Neueindeckungen an hiesigen Staats- und Bezirksgebäuden den aus den Caseler Brüchen des Herrn **P. Süß** in St. Paulin bei Trier gewonnenen Schiefer hat verwenden lassen, und daß nach den gemachten Proben und Erfahrungen dieser Schiefer **allen** Ansprüchen genügt, die von einer **besten** Qualität Schiefer beansprucht werden können.

Es kann daher die Qualität des aus den Brüchen des Herrn **Süß** gewonnenen Schiefers als eine **in jeder Beziehung vorzügliche** bezeichnet werden.

Metz, den 9. Juni 1877.

Der Bezirks-Baumeister für den Bezirk Lothringen
gez. **P. Tornow.**

Saarlouis, den 21. Dezember 1878.

Dem Grubenbesitzer Herrn **P. Süß** zu St. Paulin bei Trier wird hiermit bescheinigt, daß die von ihm seit einer längeren Reihe von Jahren aus seinen eigenen Brüchen (Caseler Brüchen) gelieferten Schiefer, von denen hier hauptsächlich Façonschiefer verwendet wurden, von **besonderer Güte und Dauerhaftigkeit** befunden worden sind und dieselben eine gute, **durchgehend gleichmäßige** blaugraue Schieferfarbe besitzen.

Königliche Fortifikation,
gez. **Fiedler,**
Major und Ingenieur vom Platz.

Dem Herrn Gutsbesitzer **Süß** zu St. Paulin bei Trier bescheinigen wir hierdurch, daß er während 4 Jahren die Lieferung von Dachschiefer aus seinen bei Casel gelegenen Schieferbrüchen **zur vollsten Zufriedenheit** bewirkt, und der von ihm gelieferte Schiefer sich **als vorzügliches Material** bewährt hat.

Trier, den 20. Januar 1879.

Königliche Garnison-Verwaltung,
gez. **Koenneke.** gez. **Josun.**

Dem Herrn **P. Süß** aus St. Paulin bei Trier wird auf seinen Wunsch gerne bezeugt, daß das aus dessen Schiefergruben bei Casel hier zur Verwendung gelangte Material **von vorzüglicher Güte** ist. Der Schiefer hat eine graublaue Farbe, läßt sich leicht spalten, ist frei von Schwefelkies und nimmt wenig Wasser auf. Es kann deshalb die Verwendung dieses Materials nur empfohlen werden.

Metz, den 28. Februar 1881.

gez. **Rettig,**
Königlicher Garnison-Bauinspektor.

Sinnsprüche
auf den Speisenäpfen in dem Pavillon Carne pura.

1. Nicht Kunst, noch Fleiß, noch Arbeit nützt,
   Wenn Gott der Herr den Bau nicht schützt.
2. Die Courage hat ihren Sitz im Magen.
3. Hunger ist der beste Koch,
   Der je ward oder werdet noch.
4. Hunger frißt Kraft.
5. Gut gekaut, ist halb verdaut.
6. Kommt herein, hier ist gut sein.
7. Wie dir geh'n die Backen,
   So geh'n dir auch die Hacken.
8. Ein freundlich Gesicht, das beste Gericht.
9. Gott geb Allen, die mich kennen,
   Noch zehnmal mehr, als sie mir gönnen.
10. Auch in der Eck muß rein es sein.
11. Hunger ist der beste Koch,
    Der je ward und werdet noch.
12. Hunger frißt Kraft.
13. Ein alter Magen kann viel ertragen.
14. Wer ißt ohne Hunger, der stirbt noch als Junger.
15. Magen gefüllt, Sorgen gestillt.
16. Wer hungert, will essen; wer trinkt, will vergessen.
17. Trink und iß, Gott nicht vergiß.
18. Fleisch und Brot, das gebe Gott.
19. Trink, was klar ist; iß, was gar ist.
20. Für Speis' und Trank, sei Gott Dank.
21. Eet di satt un hol di glatt.
22. För wat mut wat sien.
23. Eeten un drinken
    Hullt Liew un Seel tohoop.
24. Eeten wat'n mag
    Un lieben wat'n kann.

Das sämmtliche Geschirr ist von den Herren

Villeroy & Boch,

Mettlach, Dresden 2c.

angefertigt worden.

Gedruckt in der Königlichen Hofbuchdruckerei von E. S. Mittler u. Sohn,
Berlin, Kochstraße 69. 70.

Gedruckt in der Königl. Hofbuchdruckerei von E. S. Mittler und Sohn,
Berlin, Kochstraße 69. 70.